Thinking of you
Electrolux

EOC6851

EN	STEAM OVEN	USER MANUAL 2
DE	BACKOFEN	BENUTZERINFORMATION 42

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 3
2. SAFETY INSTRUCTIONS 4
3. PRODUCT DESCRIPTION 7
4. BEFORE FIRST USE 7
5. CONTROL PANEL 8
6. DAILY USE 9
7. CLOCK FUNCTIONS 14
8. AUTOMATIC PROGRAMMES 15
9. USING THE ACCESSORIES 15
10. ADDITIONAL FUNCTIONS 19
11. HELPFUL HINTS AND TIPS 20
12. CARE AND CLEANING 32
13. WHAT TO DO IF... 38
14. INSTALLATION 40

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com

Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

⚠ **WARNING!**
Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance cut the power supply.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Excess spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.
- Only use the core temperature sensor recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

2. ⚠ SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection

⚠ **WARNING!**
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door, before you connect the mains plug to the mains socket.

2.2 Use

WARNING!
Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:

  – do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.

  – do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.

  – do not put water directly into the hot appliance.

  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.

  – be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

Steam Cooking

WARNING!
Risk of burns and damage to the appliance.

- Do not open the appliance door during steam cooking. Steam can release.

2.3 Care and Cleaning

WARNING!
Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.

- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

Pyrolytic cleaning

WARNING!
Risk of fire and burns.

- Before carrying out a Pyrolitic self-cleaning function or the First Use function please remove from the oven cavity:
  - Any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  - Any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation. The appliance becomes very hot.
- Pyrolitic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
  - Provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
  - Provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
  - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well ventilated area.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens when the Pyrolytic self cleaning program is in operation.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.
- Fully close the appliance door, before you connect the mains plug to the mains socket.

2.4 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

WARNING!
Risk of electrical shock.

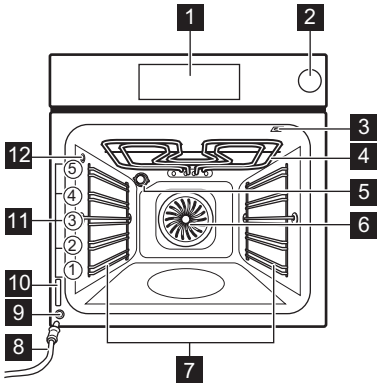
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.5 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION



1 Electronic programmer
2 Water drawer
3 Socket for the core temperature sensor
4 Grill
5 Oven lamp
6 Fan
7 Shelf support, removable
8 Draining pipe
9 Water outlet valve
10 Rating plate
11 Shelf positions
12 Steam inlet

3.1 Oven accessories

- **Wire shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Core temperature sensor**
  To measure how far the food is cooked.
- **Telescopic runners**
  For shelves and trays.

4. BEFORE FIRST USE

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

4.1 Initial cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.

Refer to the chapter "Care and cleaning".

4.2 First connection

When you connect the appliance to the mains, or after a power cut, you must set the language, display contrast, display brightness and time of day.

1. Touch ∧ or ∨ to set the value.
2. Touch **OK** to confirm.

4.3 Preheating

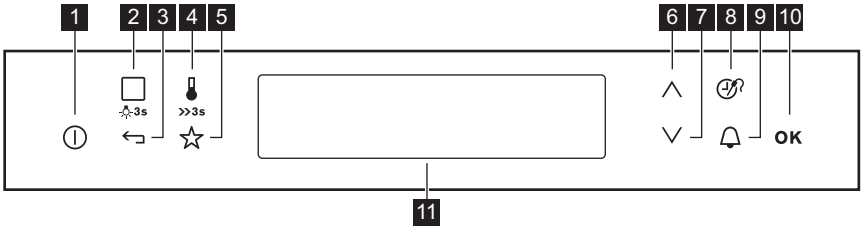
Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function ⎓ and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 45 minutes.
3. Set the function (ᵔ) and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

Accessories can become hotter than usually. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

5. CONTROL PANEL

Electronic programmer

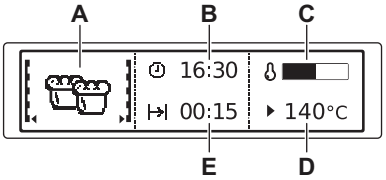


Use the sensor fields to operate the appliance

Number	Sensor field	Function	Comment
1	⏻	On / off	To activate and deactivate the appliance.
2	□ 3s	Heating Functions or Assisted Cooking	To choose a heating function or an Assisted Cooking function. To have access to the necessary function, touch the field once or twice when the appliance is activated. To activate or deactivate the light, touch the field for 3 seconds.
3	↩	Home key	To go back one level in the menu. To show the main menu, touch the field for 3 seconds.
4	>>3s	Temperature selection	To set the temperature or show the current temperature in the appliance. To activate or deactivate the Fast Heat Up function, touch the field for 3 seconds.
5	☆	Favourite Programme	To save and have access to your favourite programmes.
6	∧	Up key	To move up in the menu.
7	∨	Down key	To move down in the menu.
8		Time and additional functions	To set different functions. When a heating function operates, touch the sensor field to set the timer, Child Safety, Favourite Programme memory, Heat + Hold or Set + Go or to change the settings of the core temperature sensor (for selected models only).
9	🔔	Minute Minder	To set the Minute Minder .
10	OK	OK	To confirm the selection or setting.

Number	Sensor field	Function	Comment
11	—	Display	Shows the current settings of the appliance.

Display



A) Heating function
B) Time of day
C) Heat-up indicator
D) Temperature
E) Duration and End Time functions

Other indicators in the display

Symbol		Function
	Minute Minder	The function operates.
	Time of day	The display shows the time of day.
|→|	Duration	The display shows the necessary time for cooking.
→|	End Time	The display shows when the cooking time is completed.
	Time Indication	The display shows how long a heating function operates. Press ∨ and ∧ at the same time to have the time go back to zero.
	Heat-up indicator	The display shows the temperature in the appliance.
	Fast Heat Up indicator	The function operates. This function decreases the heat-up time.
	Weight Automatic	The display shows that the automatic weight system operates or that you can change the weight.
	Heat + Hold	The function operates.

6. DAILY USE

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

6.1 Navigating the menus

Operation of the menus:

1. Activate the appliance.
2. Press ∨ or ∧ to select the menu option.
3. Press **OK** to move to submenu or accept setting.

At every point you can get back to the main menu with ⮌

6.2 The menus in overview

Main menu

Symbol	Menu item	Application
	Heating Functions	Contains a list of heating functions.
	Assisted Cooking	Contains a list of automatic cooking programmes.
	Favourite Programme	Contains a list of favourite cooking programmes created by the user.
	Pyrolysis	Pyrolytic cleaning.
	Basic Settings	You can use it to set other settings.
	Specials	Contains a list of additional heating functions.

Submenus for: Basic Settings

Symbol	Submenu	Description
	Set Time of Day	Sets the current time on the clock.
	Time Indication	When ON, the display shows the current time when you deactivate the appliance.
	SET + GO	When ON, you can activate the functions when you activate the heating function.
	Heat + Hold	When ON, you can activate this function when you activate the heating function.
	Extra time	Activates and deactivates the function.
	Display Contrast	Adjusts the display contrast by degrees.
	Display Brightness	Adjusts the display brightness by degrees.
	Set Language	Sets the language for the display.
	Buzzer Volume	Adjusts the volume of press-tones and signals by degrees.
	Key Tones	Activates and deactivates the tone of the touch fields. It is not possible to deactivate the tone of the ON / OFF touch field.
	Alarm/Error Tones	Activates and deactivates the alarm tones.
	Cleaning Assistant	Guides you through the cleaning procedure.
	Cleaning Reminder	Reminds you when to clean the appliance.
	Service	Shows the software version and configuration.
	Factory Settings	Resets all settings to factory settings.

6.3 Heating functions

Submenu for: Heating Functions

Heating function		Application
	True Fan Cooking	To bake maximum on three shelf positions at the same time. When you use this function, decrease the oven temperature by 20 - 40 °C from the standard temperatures you use for Conventional Cooking .
	True Fan + Steam	To steam dishes. Use this function to decrease the length of the cooking time and to preserve the vitamins and nutrients in the food. To use, select the function and set the temperature between 130 °C to 230 °C.
	Pizza Setting	To cook pizza, quiche or pie with steam.
	Conventional Cooking	To bake and roast on one level.
	Slow Cook	To prepare especially tender, succulent roasts.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy or crusty bottoms and to preserve food.
	ECO Roasting	The ECO functions let you optimize the energy consumption during cooking. It is necessary to set the cooking time first.
	Frozen Foods	To make convenience food such as chips, wedges or spring rolls crispy.
	Grilling	To grill flat food in the middle of the grill and to toast bread.
	Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.
	Turbo Grilling	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. Also to gratinate and to brown.
	Steam Regenerating	To reheat already cooked food directly on a plate.

Submenu for: Specials

Heating function		Application
	Bread Baking	To bake bread with steam.

Heating function		Application
	Au Gratin	To prepare dishes such as lasagna or potato gratin. Also to gratinate and to brown.
	Dough Proving	To raise the yeast dough before baking.
	Plate Warming	To preheat a plate for serving.
	Preserving	To preserve vegetables in glasses and liquid (e.g. mixed pickles).
	Drying	To dry sliced fruit such as apples, plums or peaches and vegetables such as tomatoes, zucchini or mushrooms.
	Keep Warm	To keep cooked food warm.
	Defrost	To defrost frozen food.

6.4 Activating a heating function

1. Activate the appliance.
2. Select the Heating Functions menu. Press **OK** to confirm.
3. Set the heating function. Press **OK** to confirm.
4. Set the temperature. Press **OK** to confirm.

Press once or twice to go directly to the Heating Functions menu (when the appliance is activated).

6.5 Steam cooking

The water drawer cover is in the control panel.

1. Press the cover to open the water drawer.
2. Fill the water drawer with 900 ml of water.

   The water supply is sufficient for approximately 55 - 60 minutes.

Do not put water directly into the steam generator.
Use only water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not put flammable or alcoholic liquids into the water drawer.

3. Push the water drawer to its initial position.
4. Activate the appliance.
5. Prepare the food in the correct cookware.
6. Select the steam heating function and temperature.
7. If necessary, set the function Duration |→| or End Time →|.

   The signal sounds at the end of the cooking time.
8. Deactivate the appliance.

   Let the appliance dry fully with the door open.
9. Empty the water tank after the steam cooking is completed.

WARNING!
Wait a minimum of 60 minutes after each use of the steam cooking in order to prevent hot water from exiting the water outlet valve.

6.6 Tank Empty indicator

The display shows Water required and an acoustic signal sounds when the tank is empty and must be refilled.
For more information refer to "Steam Cooking".

6.7 Tank Full indicator

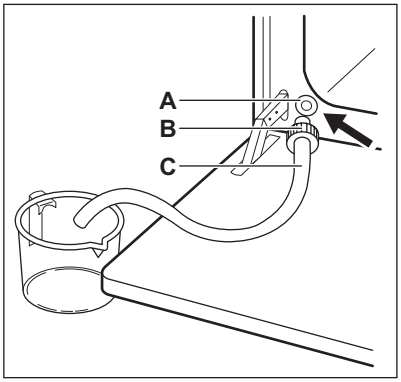
When the display shows Water tank full , you can use the steam cooking.
An acoustic signal sounds when the tank is full.

If you put too much water into the tank, the safety outlet moves the excess water to the bottom of the oven.
Remove the water with a sponge or cloth.

6.8 Emptying the water tank

Make sure that the appliance is cool before you start to empty the water tank.

1. Prepare the draining pipe (C), included in the same package with the user manual. Put the connector (B) onto one of the ends of the draining pipe.



2. Put the second end of the draining pipe (C) into a container. Put it at a lower position than the outlet valve (A).
3. Open the oven door and put the connector (B) into the outlet valve (A).
4. Push the connector again and again when you empty the water tank.
5. Remove the connector from the valve when the water stops flowing.

WARNING!
Do not use the drained water to fill the water tank again.

The tank can have some water when the display shows Water required . Wait until the water flow from the water outlet valve stops.

6.9 Heat-up indicator

When you activate a heating function, the bar on the display comes on. The bar shows that the temperature increases.

6.10 Fast Heat Up indicator

This function decreases the heat-up time. To activate the function, hold for 3 seconds. You will see the heat-up indicator alternates.

6.11 Residual heat

When you deactivate the appliance, the display shows the residual heat. You can use the heat to keep the food warm.

6.12 Energy saving

The appliance contains features which help you save energy during everyday cooking:

- **Residual heat:**
  - When the heating function or programme operates, the heating elements are deactivated 10 % earlier (the lamp and fan continue to operate). For this feature to operate, the cooking time must be longer than 30 minutes or you must use the clock functions (Duration , End Time).
  - When the appliance is off, you can use the heat to keep food warm. The display shows the remaining temperature.
- **Cooking with the lamp off** - Touch and hold for 3 seconds to deactivate the lamp during cooking.
- **Eco functions** - refer to " Heating Functions ".

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions

Symbol	Function	Description
🔔	Minute Minder	To set a countdown (max 2 h 30 min). This function has no effect on the operation of the appliance. You can also activate it when the appliance is off. Use 🔔 to activate the function. Press ∧ or ∨ to set the minutes and **OK** to start.
|→|	Duration	To set how long the appliance has to be in operation (max. 23 h 59 min).
→|	End Time	To set the switch-off time for a heating function (max. 23 h 59 min).

If you set the time for a clock function, the time starts to count down after 5 seconds.

If you use the clock functions Duration \|→\| and End Time →\|, the appliance deactivates the heating elements after 90 % of the set time. The appliance uses the residual heat to continue the cooking procedure until the time ends (3 - 20 minutes).

Setting the clock functions

1. Set a heating function.
2. Press ⏱ again and again until the display shows the necessary clock function and the related symbol.
3. Press ∧ or ∨ to set the necessary time. Press **OK** to confirm.

   When the time ends, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates. The display shows a message.
4. Press a sensor field to stop the signal.

- With Duration \|→\| and End Time →\| you must set the heating function and the temperature first. Then you can set the clock function. The appliance deactivates automatically.
- You can use Duration \|→\| and End Time →\| at the same time if you want to automatically activate and deactivate the appliance at a given time later.
- When you use the Core temperature sensor (if applicable), the Duration \|→\| and End Time →\| functions do not operate.

7.2 Heat + Hold

The Heat + Hold function keeps prepared food warm at 80 °C for 30 minutes. It activates after the baking or roasting procedure ends.

- You can activate or deactivate the function in the Basic Settings menu.
- Conditions for the function:
  - The set temperature is more than 80 °C.
  - The function Duration is set.

Activating the function

1. Activate the appliance.
2. Select the heating function.
3. Set the temperature above 80 °C.

4. Press again and again until the display shows Heat + Hold . Press **OK** to confirm.

When the function ends, an acoustic signal sounds.
The Heat + Hold function operates for 30 minutes.
The Heat + Hold function stays on if you change the heating functions.

7.3 Extra Time

The Extra Time function makes the heating function continue after the Duration ends.

- Applicable for all heating functions with Duration or Weight Automatic.
- Not applicable for heating functions with CT Sensor .

Activating the function:

1. When the cooking time ends, an acoustic signal sounds. Press a sensor field.
2. The display shows the message for Extra Time for five minutes.
3. Press to activate (or to cancel).
4. Set the length of the Extra Time . Press **OK** to confirm.

8. AUTOMATIC PROGRAMMES

8.1 Assisted Cooking with Recipe Automatic

This appliance has a set of recipes you can use. Recipes are fixed and you cannot change them.

Activating the function:

1. Activate the appliance.
2. Select the Assisted Cooking menu. Press **OK** to confirm.
3. Select the category and dish. Press **OK** to confirm.
4. Select Recipe Automatic . Press **OK** to confirm.

When you use the Manual function, the appliance uses automatic settings. You can change them as with other functions.

8.2 Assisted Cooking with Weight Automatic

This function automatically calculates the roasting time. To use it, it is necessary to input the food weight.

Activating the function:

1. Activate the appliance.
2. Select Assisted Cooking . Press **OK** to confirm.
3. Select the category and dish. Press **OK** to confirm.
4. Select the Weight Automatic . Press **OK** to confirm.
5. Touch or to set the food weight. Press **OK** to confirm.

The automatic programme starts. You can change the weight at any time. Press or to change the weight. When the time ends, an acoustic signal sounds. Press a sensor field to deactivate the signal.

With some programmes turn over the food after 30 minutes. The display shows a reminder.

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

9.1 Core temperature sensor

The core temperature sensor measures the core temperature of the meat. When

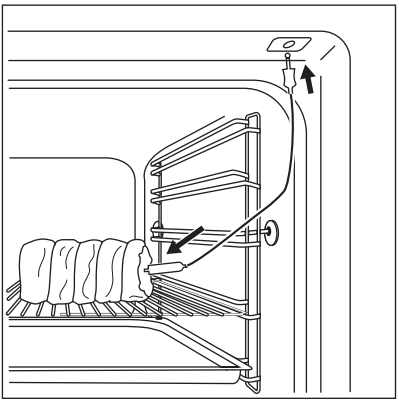
the meat is at the set temperature, the appliance deactivates.

There are two temperatures to be set:

- The oven temperature.
- The core temperature.

Only use the core temperature sensor supplied with the appliance or genuine replacement parts.

1. Put the tip of the core temperature sensor into the centre of the meat.
2. Activate the appliance.
3. Put the core temperature sensor plug into the socket on the front of the appliance.



The display shows the core temperature sensor symbol.

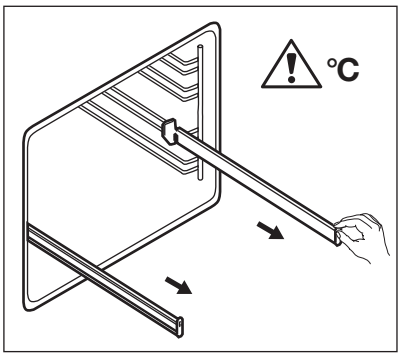
4. Press ∧ or ∨ in less than 5 seconds to set the core temperature.
5. Set the oven function and, if necessary, the oven temperature.

   The appliance calculates an approximate end time. The end time is different for different quantities of food, the set oven temperature (minimum 120 °C) and the operating mode. The appliance calculates the end time in approximately 30 minutes.
6. Make sure that the core temperature sensor stays in the meat and in the core temperature sensor socket during the cooking.
7. If necessary, you can set a new core temperature during the cooking. To do this, touch .
8. When the meat is at the set core temperature, an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.

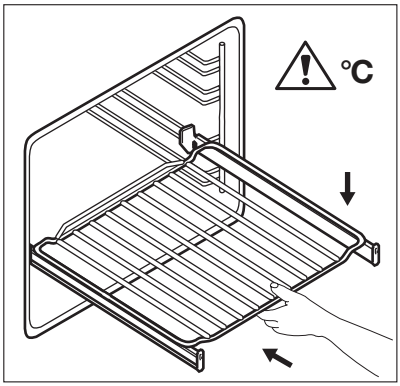
   Touch a sensor field to stop the signal.
9. Remove the core temperature sensor plug from the socket . Remove the meat from the appliance.

WARNING!
The core temperature sensor is hot. There is a risk of burns. Be careful when you remove the tip and plug of the core temperature sensor.

9.2 Telescopic runners



1. Pull out the right and left hand telescopic runners.



2. Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the appliance.

   Make sure you push back the telescopic runners fully in the appliance before you close the oven door.

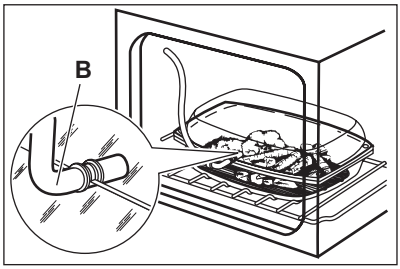
Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

With telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

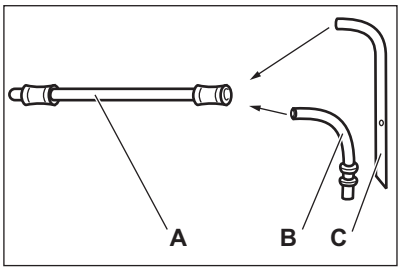
CAUTION!
Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.

9.3 Accessories for steam cooking

The steam kit accessories are not supplied with the appliance. For more information, please contact your local supplier.

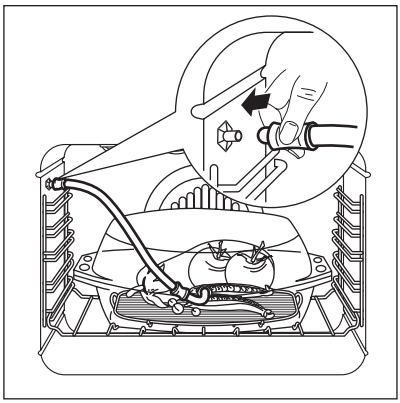


The dietary baking dish for steam cooking functions. The dish has two parts: a hole for the injector (B) and a steel grill to put at the bottom of the baking dish.



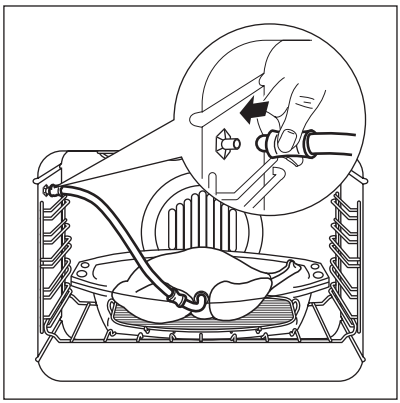
The injectors and rubber hose. “A” is the rubber hose”, “B” is the injector for steam cooking and “C” is the injector for direct steam cooking.

Steam cooking in a dietary baking dish



Put the food onto the steel grill in the baking dish. Add some water. Put the injector (B) into the rubber hose. Put the injector (B) into the special hole in the dietary baking dish. Put the connector attached to the rubber hose (A) into the steam inlet. Put the baking dish onto the first or second shelf position from the bottom. Make sure that you do not crush the rubber hose or let it touch a heating element on the top of the oven. Set the oven for the steam cooking function.

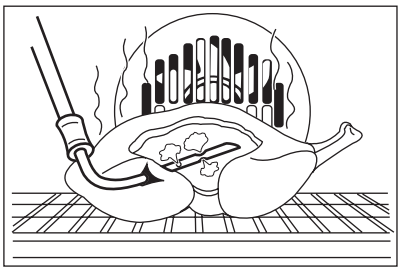
Direct steam cooking



Put the food onto the steel grill in the baking dish. Add some water. Put the injector (C) into the rubber hose. Put the connector attached to the rubber hose (A) into the steam inlet.

Do not use the upper part of the dish.

When you cook food such as chicken, duck, turkey, kid or large fish, put the injector (C) directly into the empty part of the meat. Make sure that you do not cause a blockage of the holes.



Put the baking dish onto the first or second shelf position from the bottom. Make sure that you do not crush the rubber hose or let it touch a heating element on the top of the oven. Set the oven for the steam cooking function.
For more information about steam cooking, refer to the cooking tables for steam cooking.

The rubber hose is specially made for cooking and does not contain dangerous materials.

Be careful when you use the injectors when the oven operates. Always use oven gloves to touch the injectors when the oven is hot. Always remove the injectors from the oven when you do not use a steam function.

10. ADDITIONAL FUNCTIONS

10.1 Favourite Programme menu

You can save your favourite settings, like duration, temperature or heating function. They are available in the Favourite Programme menu. You can save 20 programmes.

Saving a programme

1. Activate the appliance.
2. Set a heating function or an Assisted Cooking function.
3. Touch ⏱ again and again until the display shows **SAVE** . Press **OK** to confirm.
4. The display shows the first free memory position.

   Press **OK** to confirm.
5. Enter the name of the programme. The first letter flashes.

   Touch ∨ or ∧ to change the letter. Press **OK**.
6. Touch ∨ or ∧ to move the cursor to the right or to the left. Press **OK**.

   The next letter flashes. Do steps 5 and 6 again as necessary.
7. Press and hold **OK** to save.

Useful information:

- You can overwrite a memory position. When the display shows the first free memory position, touch ∨ or ∧ and press **OK** to overwrite an existing programme.
- You can change the name of a programme in the menu Edit Programme Name .

Activating the programme

1. Activate the appliance.
2. Select the Favourite Programme menu. Press **OK** to confirm.
3. Select your favourite programme name. Press **OK** to confirm.

Press ☆ to go to Favourite Programme directly.

10.2 Function Lock

The Function Lock prevents an accidental change of the heating function. You can activate the Function Lock only when the appliance operates.

Activating the Function Lock :

1. Activate the appliance.
2. Set a heating function or setting.
3. Press ⏱ again and again until the display shows Function Lock.
4. Press **OK** to confirm.

If the appliance has the Pyrolytic cleaning function and the function operates, the door is locked and the symbol of a key comes on in the display.

Deactivating the Function Lock :

1. Press ⏱ . The display shows a message.
2. Press ⏱ and then **OK** to confirm.

10.3 Child Lock

The Child Lock prevents an accidental operation of the appliance .

Activating and deactivating the Child Lock function:

1. Activate the appliance.
2. Touch ⏱ and ☆ at the same time until the display shows a message.

If the appliance has the Pyrolytic cleaning function and the function operates, the door is locked. A message comes on in the display when you touch a sensor field.

To unlock the appliance, touch ⏱ and ☆ at the same time again until the display shows a message.

10.4 SET + GO

The SET + GO function lets you set a heating function (or programme) and use it later with one press of the sensor field.

Activating the function:

1. Activate the appliance.

2. Set the heating function.
3. Press again and again until the display shows Duration .
4. Set the time.
5. Press again and again until the display shows SET + GO .
6. Press **OK** to confirm.

To start SET + GO , press any sensor field (except for ⏻). The set heating function starts.
When the heating function ends, an acoustic signal sounds.

Useful information:

- When the heating function operates, the Function Lock is on.
- You can activate and deactivate the SET + GO function in the Basic Settings menu.

10.5 Automatic switch-off

For safety reasons the appliance deactivates after some time:

- If an oven function operates.
- If you do not change the oven temperature.

Oven temperature	Switch-off time
30 °C - 115 °C	12.5 h
120 °C - 195 °C	8.5 h
200 °C - 245 °C	5.5 h
250 °C - maximum °C	3.0 h

The automatic switch-off works with all functions, except Light , Duration and End Time .

10.6 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

10.7 Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

11. HELPFUL HINTS AND TIPS

- The appliance has five shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

11.1 Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

11.2 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

11.3 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume. Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

11.4 Baking and roasting table

CAKES

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	3 (2 and 4)	160	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	2	170	3 (2 and 4)	160	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	1	170	2	165	80 - 100	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie)	2	170	2 (left and right)	160	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf[1)]
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	2	170	2 (left and right)	165	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	170	2	150	40 - 50	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	2	160	2	150	90 - 120	In a 20 cm cake mould[1)]
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In a bread tin[1)]
Small cakes - one level	3	170	3	150 - 160	20 - 30	In a baking tray[1)]
Small cakes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	25 - 35	In a baking tray[1)]

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Small cakes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	30 - 45	In a baking tray[1)]
Biscuits / pastry stripes - one level	3	140	3	140 - 150	25 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	35 - 40	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	3	120	3	120	80 - 100	In a baking tray
Meringues - two levels	-	-	2 and 4	120	80 - 100	In a baking tray[1)]
Buns	3	190	3	190	12 - 20	In a baking tray[1)]
Eclairs - one level	3	190	3	170	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	2 and 4	170	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	1	160	2	150	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	1	170	2	160	30 - 50	In a 20 cm cake mould[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece[1)]

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Rye bread	1	190	1	180	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls	2	190	2 (2 and 4)	180	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray[1)]
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	In a baking tray or a deep pan[1)]
Scones	3	200	3	190	10 - 20	In a baking tray[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Pasta flan	2	200	2	180	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	2	200	2	175	45 - 60	In a mould
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In a mould[1)]
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

MEAT

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50 - 70	On a wire shelf
Pork	2	180	2	180	90 - 120	On a wire shelf
Veal	2	190	2	175	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	2	210	2	200	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	210	2	200	60 - 70	On a wire shelf

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
English roast beef, well done	2	210	2	200	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	2	180	2	170	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100 - 120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	2	220	2	200	70 - 85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210 - 240	Whole
Duck	2	175	2	220	120 - 150	Whole
Goose	2	175	1	160	150 - 200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60 - 80	Cut in pieces
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90 - 120	Whole

FISH

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fillets

11.5 Grilling

Preheat the empty oven for 10 minutes, before cooking.

	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
TYPE OF DISH	Pieces	[g]	Shelf position	Temp [°C]	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8

	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
TYPE OF DISH	**Pieces**	**[g]**	**Shelf position**	**Temp [°C]**	**1st side**	**2nd side**
Sausages	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in 2)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	20 - 30	-
Fish fillet	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

11.6 Turbo Grilling

Beef

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast beef or fillet, rare	per cm of thickness	1	190 - 200 **1)**	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	per cm of thickness	1	180 - 190 **1)**	6 - 8
Roast beef or fillet, well done	per cm of thickness	1	170 - 180 **1)**	8 - 10

1) Preheat the oven.

Pork

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Chop, spare rib	1 - 1.5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Meat loaf	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle (precooked)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Veal

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast veal	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Knuckle of veal	1.5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lamb

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Saddle of lamb	1 - 1.5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Poultry

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Poultry portions	200 - 250 g each	1	200 - 220	30 - 50
Chicken , half	400 - 500 g each	1	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard	1 - 1.5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Turkey	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Fish (steamed)

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Whole fish	1 - 1.5 kg	1	210 - 220	40 - 60

11.7 Defrosting

TYPE OF DISH	[g]	Defrosting time [min]	Further defrosting time [min]	Notes
Chicken	1000	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.

TYPE OF DISH	[g]	Defrosting time [min]	Further defrosting time [min]	Notes
Meat	1000	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	500	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	150	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Gateau	1400	60	60	-

11.8 Preserving

Soft fruit

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Strawberries, blueberries, raspberries, ripe gooseberries	160 – 170	35 – 45	–

Stone fruit

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Pears, quinces, plums	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Vegetables

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Carrots[1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Cucumbers	160 – 170	50 – 60	–
Mixed pickles	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kohlrabi, peas, asparagus	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) After you deactivate the appliance, leave the preserve in the oven.

11.9 Drying

Cover the oven shelves with baking parchment.

VEGETABLES

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Beans	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Peppers	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Herbs	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUIT

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Plums	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apricots	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apple slices	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pears	3	1/4	60 - 70	6 - 9

11.10 True Fan + Steam

CAKES AND PASTRIES

TYPE OF DISH	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Apple cake	2	160	60 - 80	In a 20 cm cake mould[1)]
Tarts	2	175	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Fruit cake	2	160	80 - 90	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	160	35 - 45	In a 26 cm cake mould
Panettone	2	150 - 160	70 - 100	In a 20 cm cake mould[1)]
Plum cake	2	160	40 - 50	In a bread tin [1)]
Small cakes	3 (2 and 4)	150 - 160	25 - 30	In a baking tray
Biscuits	3 (2 and 4)	150	20 - 35	In a baking tray
Sweet buns	2	180 - 200	12 - 20	In a baking tray[1)]
Brioches	3 (2 and 4)	180	15 - 20	In a baking tray[1)]

1) Preheat the oven for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Vegetables filled	1	170 - 180	30 - 40	In a mould
Lasagne	2	170 - 180	40 - 50	In a mould
Potato gratin	1 (2 and 4)	160 - 170	50 - 60	In a mould

MEAT

TYPE OF DISH	[g]	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Roast pork	1000	2	180	90 - 110	On a wire shelf
Veal	1000	2	180	90 - 110	On a wire shelf
Roast beef	1000				
rare		2	210	45 - 50	On a wire shelf
medium		2	200	55 - 65	On a wire shelf
well done		2	190	65 - 75	On a wire shelf
Lamb	1000	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	1000	2	200	55 - 65	Whole
Turkey	4000	2	170	180 - 240	Whole
Duck	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Whole
Goose	3000	1	160 - 170	150 - 200	Whole
Rabbit		2	170 - 180	60 - 90	Cut in pieces

FISH

TYPE OF DISH	[g]	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Trout	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 fish
Tuna	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 fillets
Hake	–	2	200	20 - 30	–

PIZZA SETTING

Preheat an empty oven for 10 minutes before cooking.

TYPE OF FOOD	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Pizza (thin crust)	1	200 - 220	15 - 25	In a baking tray
Pizza (with a lot of topping)	1	200 - 220	20 - 30	In a baking tray
Mini pizza	1	200 - 220	15 - 20	In a baking tray
Apple cake	1	150 - 170	50 - 70	In a 20 cm cake mould
Tart	1	170 - 190	35 - 50	In a 26 cm cake mould
Onion tart	2	200 – 220	20 – 30	In a baking tray

STEAM REGENERATING

Preheat an empty oven for 10 minutes before cooking.

TYPE OF DISH	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]
Casserole / Gratin	2	130	15 - 25
Pasta and sauce	2	130	10 - 15
Side dishes (e.g. rice, potatoes, pasta)	2	130	10 - 15
One-plate dishes	2	130	10 - 15
Meat	2	130	10 - 15
Vegetables	2	130	10 - 15

BREAD BAKING

Preheat an empty oven for 10 minutes before cooking.

TYPE OF FOOD	[g]	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
White bread	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 pieces, 500 g for each piece
Rolls	500	2 (2 and 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 rolls in a baking tray
Rye bread	1000	2	180 - 200	50 - 70	1 - 2 pieces, 500 g for each piece
Focaccia	—	2	190 - 210	20 - 25	In a baking tray

11.11 Cooking in the dietary baking dish with True Fan + Steam

VEGETABLES

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Broccoli florets	2	130	20 - 25
Aubergine	2	130	15 - 20
Cauliflower florets	2	130	25 - 30
Tomatoes	2	130	15
Asparagus white	2	130	25 - 35
Asparagus green	2	130	35 - 45
Courgette slices	2	130	20 - 25
Carrots	2	130	35 - 40
Fennel	2	130	30 - 35
Kohlrabi	2	130	25 - 30
Pepper strips	2	130	20 - 25
Celery slices	2	130	30 - 35

MEAT

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Cooked ham	2	130	55 - 65
Poached chicken breast	2	130	25 - 35
Kasseler (smoked loin of pork)	2	130	80 - 100

FISH

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Trout	2	130	25 - 30
Salmon filet	2	130	25 - 30

SIDE DISHES

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Rice	2	130	35 - 40
Unpeeled potatoes, medium	2	130	50 - 60
Boiled potatoes, quartered	2	130	35 - 45

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Polenta	2	130	40 - 45

11.12 Core temperature sensor table

TYPE OF DISH	Core temperature [°C]
Roast veal	75 - 80
Veal knuckle	85 - 90
English roast beef, rare	45 - 50
English roast beef, medium	60 - 65
English roast beef, well done	70 - 75
Shoulder of pork	80 - 82
Shin of pork	75 - 80
Lamb	70 - 75
Chicken	98
Hare	70 - 75
Trout / Sea bream	65 - 70
Tuna fish / Salmon	65 - 70

12. CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

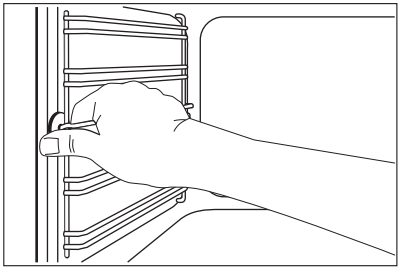
- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.

Stainless steel or aluminium appliances:
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

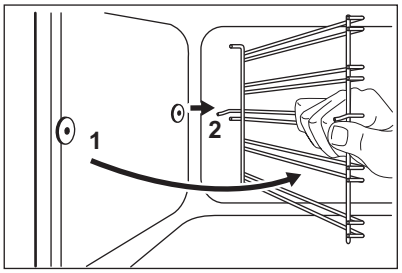
12.1 Shelf supports

You can remove the shelf supports to clean the side walls.

Removing the shelf supports



1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.

The rounded ends of the shelf supports must point to the front.

12.2 Pyrolysis

CAUTION!
If a hob is installed with the appliance, do not use it at the same time as the Pyrolysis function. It can cause damage to the appliance.
For steam models only: before you start the cleaning procedure, make sure that the water tank is completely empty. Refer to “Emptying the water tank”.

Remove all accessories from the appliance.

The cleaning procedure cannot start:

- If you do not remove the shelf support runners or telescopic shelf runners (if present).
- If you do not close the appliance door correctly.
- If you do not unplug the core temperature sensor (if present).

When the Pyrolysis starts the appliance door is locked. After the function finishes the door is locked for the cool down phase. Some of the appliance functions are not available during the cool down phase.

WARNING!
When the Pyrolysis finishes the appliance is very hot. Let it cool down. There is a risk of burns

Pyrolysis :

1. Remove the worst of the residual dirt manually.
2. Activate the appliance and choose the Pyrolysis function in the main menu. Press **OK** to confirm.
3. **Touch ∧ or ∨ to set the length for the procedure:**
   - Quick - 1h for a low degree of dirt
   - Normal - 1h 30 min for a usual degree of dirt
   - Intense - 2h 30 min for a high degree of dirt
4. Press **OK** to confirm.

12.3 Oven lamp

WARNING!
Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.

Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover. Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.

   Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

12.4 Cleaning the water tank

WARNING!
Do not put water into the water tank during the cleaning procedure.

During the cleaning procedure, some water can drip from the steam inlet onto the cavity of the oven. Put a dripping pan on the shelf level directly below the steam inlet to prevent water from falling onto the bottom of the oven cavity.

After some time, you can have lime deposits in your oven. To prevent this, clean the parts of the oven that generate the steam. Empty the tank after each steam cooking.

1. Fill in the water tank with 900 ml of water and 50 ml of citric acid (five teaspoons). Deactivate the oven and wait for approximately 60 minutes.
2. Activate the oven and set the True Fan + Steam function. Set the temperature 230 °C. Deactivate it after 25 minutes and let it cool down for 15 minutes.
3. Activate the oven and set the True Fan + Steam function. Set the temperature between 130 and 230 °C. Deactivate it after 10 minutes. Let it cool down and continue with the removal of the tank contents (refer to "Emptying the water tank").
4. Rinse the water tank and clean the remaining lime residue in the oven with a cloth.
5. Clean the drain pipe by hand in warm water with soap. To prevent damage, do not use acids, sprays or similar cleaning agents.

Types of water

- **Soft water with low lime content** - the manufacturer recommends this because it decreases the quantity of cleaning procedures.
- **Tap water** - you can use it if your domestic water supply has purifier or water sweetener.
- **Hard water with high lime content** - it does not have an effect on the performance of the appliance but it increases the quantity of cleaning procedures.

CALCIUM QUANTITY TABLE INDICATED FROM W.H.O. (World Health Organization)

Calcium deposit	Water hardness (French degrees)	Water hardness (German degrees)	Water classification	Run decalcification every
0 - 60 mg / l	0 - 6	0 - 3	Sweet of soft	75 cycles - 2.5 months
60 - 120 mg / l	6 - 12	3 - 7	Medium hardness	50 cycles - 2 months

CALCIUM QUANTITY TABLE INDICATED FROM W.H.O. (World Health Organization)				
Calcium deposit	**Water hardness (French degrees)**	**Water hardness (German degrees)**	**Water classification**	**Run decalcification every**
120 - 180 mg / l	12 - 18	8 - 10	Hard or calcareous	40 cycles - 1.5 months
over 180 mg / l	over 18	over 10	Very hard	30 cycles - 1 month

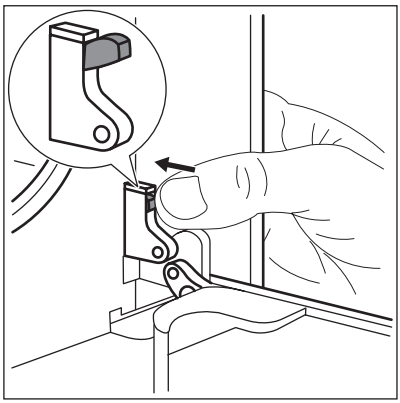
12.5 Cleaning the oven door

The oven door has four glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

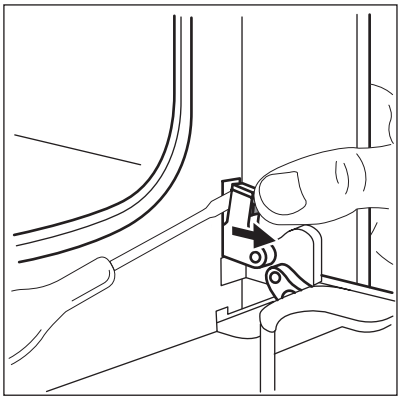
CAUTION!
Do not use the appliance without the glass panels.

The oven door can close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

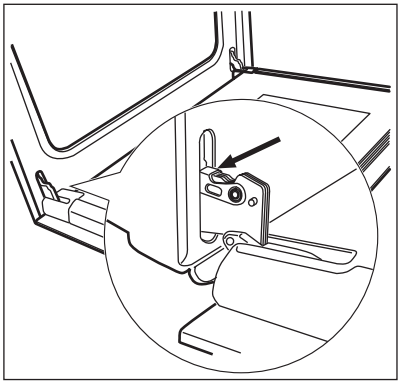
Removing the oven door and the glass panel



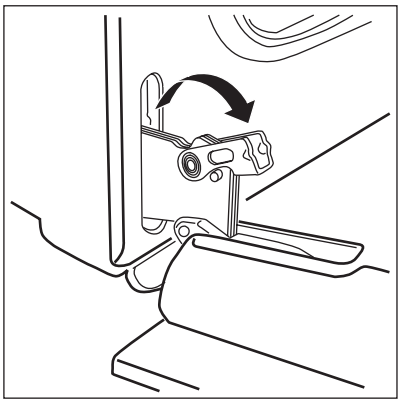
1. Fully open the door and identify the hinge to the right side of the door.
2. Push the tightening component until it pulls back.



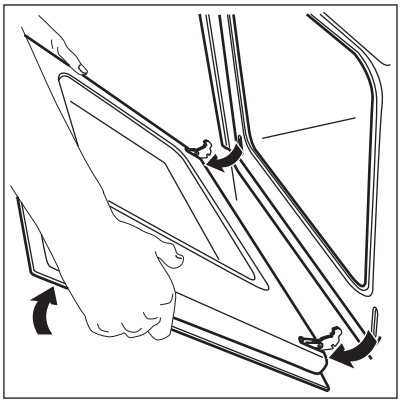
3. Hold the pushed component with one hand. Use a screwdriver with the other hand to lift and turn the right side hinge lever.



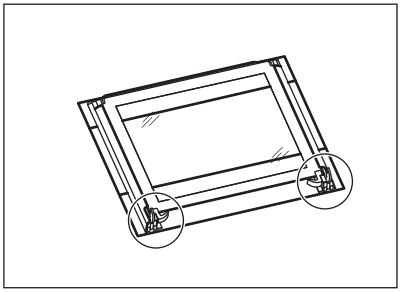
4. Identify the hinge to the left side of the door.



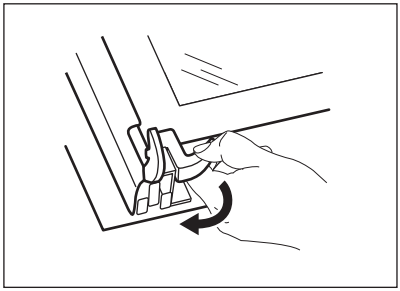
5. Lift and turn the lever on the left hinge.



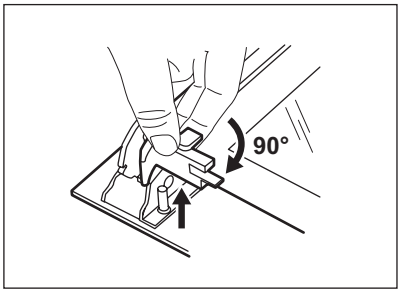
6. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



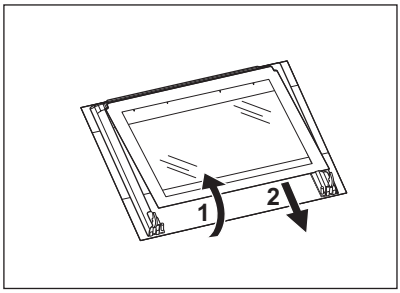
7. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



8. Release the locking system to remove the glass panels.

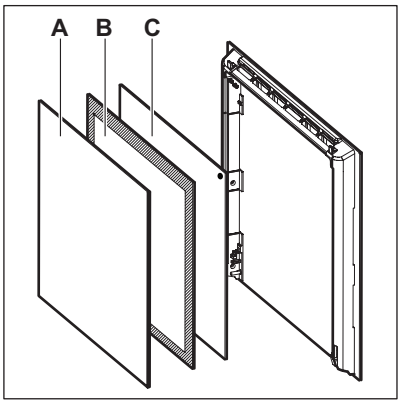


9. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.

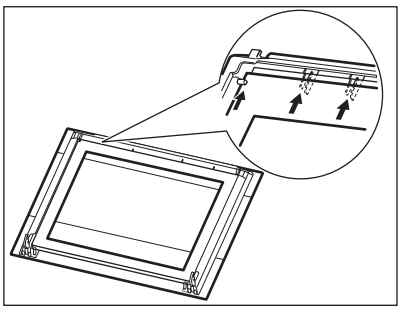


10. Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panels one by one. Start from the top panel.
11. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

Installing the door and the glass panels



When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.
Make sure that you put the glass panels (A, B and C) back in the correct sequence. The middle panel (B) has a decorative frame. The screen-printing zone must face the inner side of the door.
Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame (B) on the screen-printing zones is not rough when you touch it.



Make sure that you install the top panel in the seats correctly.

13. WHAT TO DO IF…

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The appliance does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The appliance does not heat up.	The Child Lock is activated.	Refer to "Deactivating the Child Lock".
The appliance does not heat up.	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact an authorized electrician.
There is water inside the appliance.	There is too much water in the tank.	Deactivate the appliance and remove the water with a cloth or sponge.
The steam cooking does not operate.	There is no water in the tank.	Fill the water tank.
The steam cooking does not operate.	Lime obstructs the hole.	Check the steam inlet opening. Remove the lime.
It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.	There are lime deposits in the appliance.	Check the water tank. Refer to “Cleaning the water tank”.
Steam and condensation settle on the food and in the appliance.	You left the dish in the appliance for too long.	Do not keep the dishes in the appliance for longer than 15 — 20 minutes after the cooking ends.
The display shows F111.	You did not correctly install the CT Sensor into the socket.	Put the plug of core temperature sensor as far as possible into the socket.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
The display shows “Demo”. The appliance does not heat up. The fan does not operate.	The test mode is activated.	**1.** Deactivate the appliance. **2.** Touch and hold ⏻ until the appliance activates and deactivates. **3.** Touch and hold ☆ and ⏲ at the same time until an acoustic signal sounds and “d” goes out.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

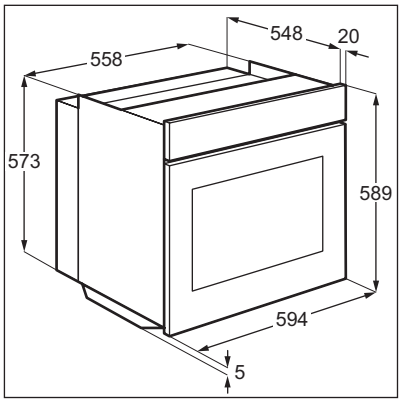
The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity.

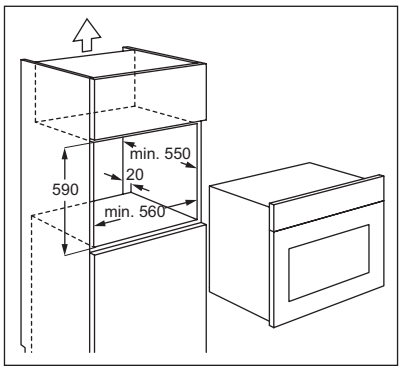
We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

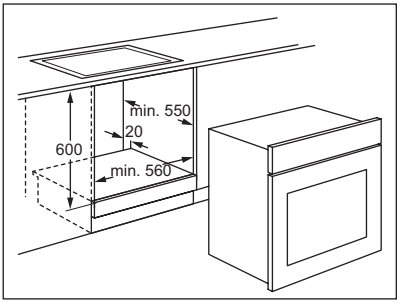
14. INSTALLATION

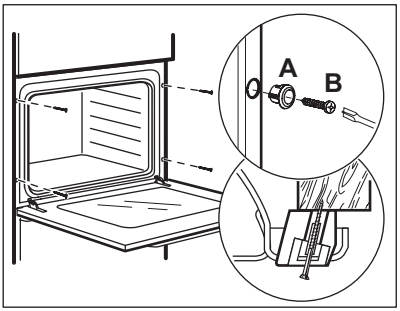
WARNING!
Refer to the Safety chapters.

14.1 Building In









14.2 Electrical installation

WARNING!
Only a qualified person must do the electrical installation.

The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

14.3 Cable

Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0.75 mm^2
maximum 2300 W	3 x 1 mm^2
maximum 3680 W	3 x 1.5 mm^2

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

15. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it.
Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN 43
2. SICHERHEITSHINWEISE 44
3. GERÄTEBESCHREIBUNG 47
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME 47
5. BEDIENFELD 48
6. TÄGLICHER GEBRAUCH 50
7. UHRFUNKTIONEN 55
8. AUTOMATIKPROGRAMME 56
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS 57
10. ZUSATZFUNKTIONEN 60
11. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE 62
12. REINIGUNG UND PFLEGE 75
13. WAS TUN, WENN 81
14. MONTAGE 82

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Electrolux Gerät entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem eine jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation steht. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:

Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.electrolux.com

Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.electrolux.com/productregistration

Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Warnungs-/ Sicherheitshinweise.

Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

⚠ **WARNUNG!**
Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Während des Betriebs wird das Geräteinnere heiss. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.

- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Unterbrechen Sie vor Wartungsarbeiten die Stromversorgung.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Bitte gesamtes Zubehör aus dem Ofen entfernen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

2. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage

⚠ **WARNUNG!**
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

Elektrischer Anschluss

⚠ **WARNUNG!**
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie immer die richtigen Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

2.2 Gebrauch

WARNUNG!
Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze frei sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

  – Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Gerätes.

  – Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.

  – Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.

  – Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.

  – Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen

Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.

- Verwenden Sie für feuchte Kuchen eine tiefe Brat- und Fettpfanne. Fruchtsäfte verursachen bleibende Flecken.

Dampfgaren

WARNUNG!
Andernfalls besteht Verbrennungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Öffnen Sie während des Dampfgarens nicht die Gerätetür. Es kann heißer Dampf austreten.

2.3 Reinigung und Pflege

WARNUNG!
Risiko von Verletzungen, Brand oder Beschädigungen am Gerät.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

Pyrolytische Reinigung

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr!

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung oder der ersten Inbetriebnahme aus dem Ofeninnenraum:
  - alle Lebensmittelrückstände, Öl- oder Fettablagerungen.
  - alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Einschubgitter, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihaftbeschichtung etc.
- Lesen Sie die Anleitung zur pyrolytischen Reinigung sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der pyrolytischen Reinigung vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialen freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der pyrolytischen Reinigung für eine gute Belüftung.
  - Sorgen Sie während des ersten Gebrauchs bei Verwendung der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
  - Halten Sie während und nach der pyrolytischen Reinigung Tiere (besonders Vögel) vom Gerät fern und stellen Sie die Höchsttemperatur erst ein, wenn der Bereich ausreichend gelüftet ist.
- Im Gegensatz zu Menschen können einige Vögel und Reptilien sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe der Pyrolyse-Backöfen reagieren.
- Kleine Tiere reagieren auch während des laufenden Reinigungsprogramms empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der Pyrolyse beschädigt werden und geringfügige Mengen an schädlichen Dämpfen freisetzen.
- Diese von den Pyrolyse-Backöfen/Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind un-

gefährlich für Menschen einschließlich Kinder oder Personen mit Beschwerden.

- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

2.4 Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbeleuchtung.

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

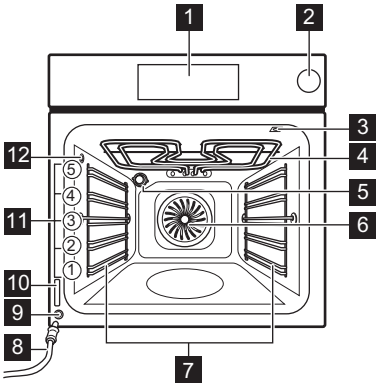
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

2.5 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG



1 Elektronischer Programmspeicher
2 Wasserschublade
3 Buchse für den KT Sensor
4 Grill
5 Backofenlampe
6 Ventilator
7 Einhängegitter, herausnehmbar
8 Ablaufschlauch
9 Wasserauslassventil
10 Typenschild
11 Einschubebenen
12 Dampfeinlass

3.1 Backofenzubehör

- **Kombirost**
  Für Geschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Baking tray**
  Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne**
  Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.
- **KT Sensor**
  Zum Messen des Garzustands.
- **Teleskopauszüge**
  Für Roste und Backbleche.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

4.1 Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter (falls vorhanden).
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

4.2 Erstanschluss

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall müssen die Sprache, der Kontrast und die Helligkeit des Displays sowie die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Berühren Sie ∧ oder ∨, um die Option einzustellen.
2. Berühren Sie zur Bestätigung **OK**.

4.3 Aufheizen

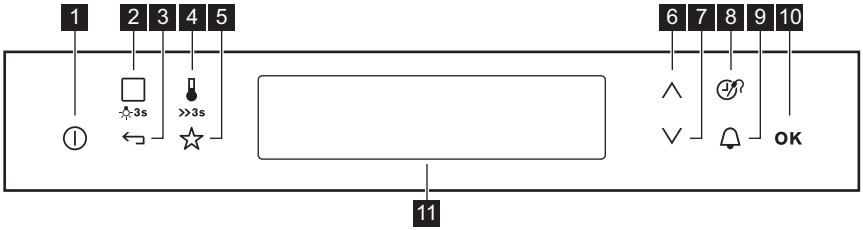
Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

1. Stellen Sie die Funktion ⎓ und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 45 Minuten lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion (ᵔ) und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

5. BEDIENFELD

Elektronischer Programmspeicher

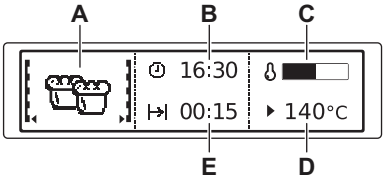


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

Nummer	Sensorfeld	Funktion	Bemerkung
1	⏻	An/Aus	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	□ 3s	Ofenfunktionen oder Koch-Assistent	Auswählen einer Ofenfunktion oder einer Koch-Assistent -Funktion. Zum Auswählen der gewünschten Funktion das Feld ein- oder zweimal berühren, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Feld 3 Sekunden lang berühren.
3	⮌	Pos-1-Taste	Eine Ebene zurück im Menü. Berühren Sie zur Anzeige des Hauptmenüs das Feld 3 Sekunden.

Nummer	Sensor-feld	Funktion	Bemerkung
4	>>3s	Temperaturwahl	Einstellung oder Anzeige der aktuellen Temperatur im Gerät. Zum Ein- oder Ausschalten der Funktion Schnellaufheizung das Feld 3 Sekunden lang berühren.
5		Bevorzugtes Programm	Zum Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme.
6		Taste „Nach oben“	Menünavigation nach oben.
7		Taste „Nach unten“	Menünavigation nach unten.
8		Uhrzeit und zusätzliche Funktionen	Einstellen verschiedener Funktionen. Wenn eine Ofenfunktion in Betrieb ist, berühren Sie das Sensorfeld, um die Uhr, die Kindersicherung, Bevorzugtes Programm , Heat + Hold oder Set + Go einzustellen oder die Einstellungen des Kerntemperatursensors zu ändern (nur bei ausgewählten Modellen).
9		Kurzzeit-Wecker	Einstellen des Kurzzeit-Wecker .
10	OK	OK	Bestätigung der Auswahl oder Einstellung.
11	–	Display	Anzeige der aktuellen Einstellungen des Geräts.

Display



A) Ofenfunktion
B) Tageszeit
C) Aufheiz-Anzeige
D) Temperatur
E) Funktionen Dauer und Ende

Weitere Anzeigen auf dem Display

Symbol		Funktion
	Kurzzeit-Wecker	Die Funktion ist eingeschaltet.
	Tageszeit	Das Display zeigt die Tageszeit an.
|→|	Dauer	Das Display zeigt die erforderliche Garzeit an.
→|	Ende	Das Display zeigt an, wann der Garvorgang abgeschlossen sein wird.

Symbol		Funktion
	Zeitanzeige	Das Display zeigt an, wie lange eine Ofenfunktion in Betrieb ist. Drücken Sie ∨ und ∧ gleichzeitig, um diese Anzeige auf Null zu stellen.
	Aufheiz-Anzeige	Das Display zeigt die Temperatur im Gerät an.
	Kontrolllampe Schnellaufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet. Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit.
	Gewichtsautomatik	Das Display zeigt an, dass die Gewichtsautomatik in Betrieb ist oder dass Sie das Gewicht ändern können.
	Heat + Hold	Die Funktion ist eingeschaltet.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

6.1 Navigation in den Menüs

Bedienung der Menüs:

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie ∨ oder ∧, um die Menüoption einzustellen.
3. Drücken Sie **OK**, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.

Mit ↩ können Sie von jedem Punkt aus zurück in das Hauptmenü springen.

6.2 Überblick über die Menüs

Hauptmenü

Symbol	Menüpunkt	Anwendung
	Ofenfunktionen	Liste der Ofenfunktionen.
	Koch-Assistent	Liste mit automatischen Garprogrammen.
	Bevorzugtes Programm	Liste mit Ihren bevorzugten Garprogrammen.
	Pyrolyse	Pyrolytische Reinigung.
	Einstellungen	Ermöglicht die Änderung weiterer Einstellungen.
	Sonderfunktionen	Liste der zusätzlichen Ofenfunktionen.

Untermenüs von: Einstellungen

Symbol	Untermenü	Beschreibung
	Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
	Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

Symbol	Untermenü	Beschreibung
	SET + GO	Steht diese Funktion auf EIN, können Sie diese Funktionen wählen, wenn Sie die Ofenfunktion einschalten.
	Heat + Hold	Steht diese Funktion auf EIN, können Sie diese Funktionen wählen, wenn Sie die Ofenfunktion einschalten.
	Zeitverlängerung	Ein- und Ausschalten der Funktion.
	Kontrast	Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
	Helligkeit	Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
	Sprache einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
	Lautstärke	Einstellen der Lautstärke für Tastentöne und Signale.
	Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds „Ein/Aus“ lässt sich nicht ausschalten.
	Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
	Reinigungsassistent	Führt Sie durch den Reinigungsprozess.
	Erinnerungsfunktion Reinigen	Erinnert Sie daran, wenn das Gerät gereinigt werden muss.
i	Service	Zeigt die Softwareversion und die Konfiguration an.
	Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

6.3 Ofenfunktionen

Untermenü von: <u>Ofenfunktionen</u>

Ofenfunktion		Anwendung
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig. Wenn Sie diese Funktion einschalten, stellen Sie die Backofentemperatur um 20 - 40 °C niedriger ein als die Standardtemperatur, die Sie bei Ober-/Unterhitze verwenden.
	Heißluft mit Dampf	Zum Dampfgaren von Speisen. Verwenden Sie diese Funktion, um die Garzeit zu verkürzen und die Vitamine und Nährstoffe in der Nahrung zu erhalten. Um Sie zu nutzen, wählen Sie die Funktion und stellen Sie eine Temperatur von 130 °C bis 230 °C ein.
	Pizzastufe	Zum Dampfgaren von Pizza, Quiche oder Pasteten.

Ofenfunktion		Anwendung
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Bio-Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	ÖKO Braten	Mit den ÖKO-Funktionen optimieren Sie den Energieverbrauch beim Garen. Sie müssen jedoch zuerst die Gardauer festlegen.
	Tiefkühlgerichte	Zur Zubereitung knuspriger Fertiggerichte wie Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen.
	Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel in der Mitte des Rostes und zum Toasten von Brot.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.
	Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Regenerieren	Zum Aufwärmen bereits gekochter Speisen direkt auf dem Teller.

Untermenü von: Sonderfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
	Brot Backen	Zum Dampfgaren von Brot.
	Überbacken	Für Speisen wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Gärstufe	Zum Gehen lassen von Hefeteig vor dem Backen.
	Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
	Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse in Gläsern mit Flüssigkeit (z. B. Mixed Pickles).
	Dörren	Zum Dörren von Obst und Gemüse in Scheiben wie Äpfeln, Pflaumen, Pfirsichen sowie Tomaten, Zucchini und Pilzen.
	Warmhalten	Zum Warmhalten von bereits gekochten Gerichten.

Ofenfunktion		Anwendung
	Auftauen	Zum Auftauen gefrorener Lebensmittel.

6.4 Einschalten einer Ofenfunktion

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Ofenfunktionen . Mit **OK** bestätigen.
3. Wählen Sie die Ofenfunktion. Mit **OK** bestätigen.
4. Stellen Sie die Temperatur ein. Mit **OK** bestätigen.

Drücken Sie einmal oder zweimal □, um direkt zum Menü Ofenfunktionen zu gelangen (sofern das Gerät eingeschaltet ist).

6.5 Garen mit Dampf

Die Wasserschublade befindet sich im Bedienfeld.

1. Drücken Sie auf den Deckel, um die Schublade zu öffnen.
2. Füllen Sie die Wasserschublade mit 900 ml Wasser.

   Der Wasservorrat reicht für ca. 55 - 60 Minuten.

Füllen Sie kein Wasser direkt in den Dampfgenerator.
Verwenden Sie nur Wasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Es dürfen keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser verwendet werden. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholische Flüssigkeiten in die Wasserschublade.

3. Schieben Sie die Wasserschublade in ihre ursprüngliche Position.
4. Schalten Sie das Gerät ein.
5. Bereiten Sie das Gericht in einem geeigneten Kochgeschirr zu.
6. Wählen Sie die Dampfgarfunktion und die Temperatur.
7. Stellen Sie bei Bedarf die Funktion Dauer |→| oder Ende →| ein.

   Am Ende der Garzeit ertönt ein akustischer Signalton.
8. Schalten Sie das Gerät aus.

   Lassen Sie das Gerät bei geöffneter Gerätetür vollständig trocknen.
9. Leeren Sie den Wassertank nach Abschluss des Dampfgarvorgangs.

WARNUNG!
Warten Sie nach jedem Gebrauch mindestens 60 Minuten, damit ein Auslaufen von heißem Wasser aus dem Wasserauslassventil vermieden wird.

6.6 Kontrolllampe „Wassertank leer“

Das Display zeigt Wassertank leer an und es ertönt ein akustisches Signal, wenn der Tank leer und ein Wiederauffüllen erforderlich ist.
Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Dampfgaren“.

6.7 Kontrolllampe „Wassertank voll“

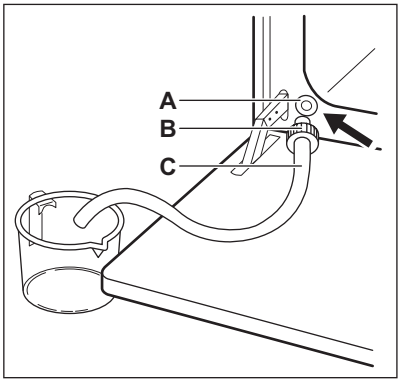
Wenn das Display Wassertank voll anzeigt, können Sie dampfgaren.
Bei vollem Wassertank ertönt ein akustisches Signal.

Wenn Sie zu viel Wasser in den Tank füllen, leitet der Sicherheitsauslass das überschüssige Wasser in den Boden des Backofens.
Nehmen Sie das Wasser mit einem Schwamm oder Tuch auf.

6.8 Entleeren des Wassertanks

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie den Wasserbehälter entleeren.

1. Bereiten Sie den Ablaufschlauch (C) vor, der sich im Beutel mit der Gebrauchsanleitung befindet. Stecken Sie das Anschlussstück (B) auf eines der Enden des Ablaufschlauchs.



2. Platzieren Sie das andere Ende des Ablaufschlauchs (C) in einem Behälter. Der Behälter muss sich unterhalb des Auslassventils (A) befinden.
3. Öffnen Sie die Backofentür und stecken Sie das Anschlussstück (B) in das Wasserauslassventil (A).
4. Drücken Sie das Anschlussstück wiederholt in Richtung Ventil, während Sie den Wasserbehälter leeren.
5. Nehmen Sie das Anschlussstück vom Ventil ab, wenn kein Wasser mehr austritt.

WARNUNG!
Verwenden Sie das abgelassene Wasser nicht zum Auffüllen des Wasserbehälters.

Im Tank kann sich noch Wasser befinden, obwohl das Display Wassertank leer anzeigt. Warten Sie, bis kein Wasser mehr aus dem Wasserauslassventil fließt.

6.9 Aufheiz-Anzeige

Der Balken leuchtet im Display auf, sobald Sie eine Ofenfunktion einschalten. Der Balken zeigt an, dass die Temperatur ansteigt.

6.10 Kontrolllampe Schnellaufheizung

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit. Zum Einschalten der Funktion halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt. Sie können dann beobachten, wie sich die Aufheiz-Anzeige verändert.

6.11 Restwärme

Das Display zeigt die Restwärme an, sobald Sie das Gerät ausschalten. Sie können die Restwärme zum Warmhalten der Speisen benutzen.

6.12 Energiesparen

Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können:

- **Restwärme:**
  - Die Heizelemente werden bei laufender Ofenfunktion/laufendem Programm 10 % vor dem Garzeitende ausgeschaltet (die Lampe und der Ventilator bleiben eingeschaltet). Diese Funktion kann nur für Programme mit einer Gardauer ab 30 Minuten oder mit den Uhrfunktionen (Dauer , Ende) verwendet werden.
  - Nach dem Ausschalten des Geräts kann die Restwärme für das Warmhalten von Speisen verwendet werden. Im Display wird die verbleibende Temperatur angezeigt.
- **Kochen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung** - Berühren Sie 3 Sekunden lang , um die Backofenbeleuchtung während des Garvorgangs auszuschalten.
- **Öko-Funktionen** - schlagen Sie unter „ Ofenfunktionen “ nach.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Uhrfunktionen

Symbol	Funktion	Beschreibung
	Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (max. 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können die Funktion auch einschalten, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Schalten Sie die Funktion mit ein. Drücken Sie ∧ oder ∨, um die Minuten einzustellen, und **OK** zum Starten.
|→|	Dauer	Zum Einstellen der Betriebszeitdauer des Geräts (max. 23 Std. 59 Min.).
→|	Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Std. 59 Min.).

5 Sekunden nachdem Sie die Zeit für eine Uhrfunktion eingestellt haben wird diese Zeit heruntergezählt.

Bei der Auswahl der Uhrfunktionen Dauer \|→\| und Ende →\| schaltet das Gerät die Heizelemente nach Ablauf von 90 % der eingestellten Zeit aus. Mit der vorhandenen Restwärme wird der Garvorgang fortgesetzt, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist (3 bis 20 Minuten).

Einstellen der Uhrfunktionen

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie wiederholt, bis im Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol anzeigt werden.
3. Drücken Sie ∧ oder ∨, um die gewünschte Zeit einzustellen. Mit **OK** bestätigen.

   Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird ausgeschaltet. Das Display zeigt eine Meldung an.
4. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.

- Für die Funktionen Dauer \|→\| und Ende →\| müssen Sie zuerst die Ofenfunktion und die Temperatur einstellen. Erst danach können Sie die Uhrfunktion einstellen. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
- Sie können die Funktionen Dauer \|→\| und Ende →\| gleichzeitig verwenden, wenn das Gerät zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.
- Bei Verwendung des KT Sensors (falls verfügbar) können die Funktionen Dauer \|→\| und Ende →\| nicht eingestellt werden.

7.2 Heat + Hold

Die Funktion Heat + Hold hält zubereitete Speisen 30 Minuten bei 80 °C warm. Sie wird nach Ablauf des Back- oder Bratvorgangs eingeschaltet.

- Sie können die Funktion im Menü Einstellungen einschalten und ausschalten.
- Voraussetzungen für die Funktion:
  - Die eingestellte Temperatur beträgt mehr als 80 °C.
  - Die Funktion Dauer ist eingestellt.

Einschalten der Funktion

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Stellen Sie eine höhere Temperatur als 80 °C ein.
4. Drücken Sie wiederholt, bis im Display Heat + Hold angezeigt wird. Mit **OK** bestätigen.

Nach Ablauf der Funktion ertönt ein akustisches Signal.
Die Funktion Heat + Hold wird für 30 Minuten eingeschaltet.
Die Funktion Heat + Hold bleibt eingeschaltet, wenn Sie zu anderen Ofenfunktionen wechseln.

7.3 Zeitverlängerung

Die Funktion Zeitverlängerung lässt die Ofenfunktion nach Ablauf der Dauer eingeschaltet.

- Anwendbar auf allen Ofenfunktionen mit Dauer oder Gewichtsautomatik.
- Nicht anwendbar auf Ofenfunktionen mit KT Sensor .

Einschalten der Funktion:

1. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal. Berühren Sie ein Sensorfeld.
2. Das Display zeigt die Meldung Zeitverlängerung fünf Minuten an.
3. Drücken Sie zur Bestätigung (oder ↩ zum Abbrechen).
4. Stellen Sie die Dauer der Zeitverlängerung ein. Mit **OK** bestätigen.

8. AUTOMATIKPROGRAMME

8.1 Koch-Assistent mit Rezeptautomatik

Das Gerät stellt eine Reihe von Rezepten zur Verfügung, die Sie verwenden können. Die Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

Einschalten der Funktion:

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Koch-Assistent . Mit **OK** bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und die Speise. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie Rezeptautomatik . Mit **OK** bestätigen.

Wenn Sie die Funktion Manuell verwenden, benutzt das Gerät automatische Einstellungen. Diese können Sie ändern. Gehen Sie dazu wie für andere Funktionen beschrieben vor.

8.2 Koch-Assistent mit Gewichtsautomatik

Bei dieser Funktion wird die Gardauer automatisch berechnet. Dazu muss das Gewicht des Garguts eingegeben werden.

Einschalten der Funktion:

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie Koch-Assistent . Mit **OK** bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und die Speise. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie Gewichtsautomatik . Mit **OK** bestätigen.
5. Berühren Sie ∧ oder ∨ , um das Gewicht des Garguts einzustellen. Mit **OK** bestätigen.

Das Automatikprogramm startet. Sie können das Gewicht jederzeit ändern. Drücken Sie dazu ∧ oder ∨ . Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie ein Sensorfeld, um es abzuschalten.

Bei einigen Programmen muss das Gargut nach 30 Minuten gewendet werden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

9.1 KT Sensor

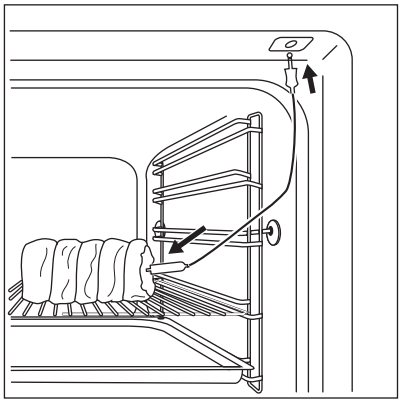
Der KT Sensor misst die Temperatur im Inneren des Fleisches. Das Gerät wird ausgeschaltet, sobald das Fleisch die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- Die Backofentemperatur
- Die Kerntemperatur

Verwenden Sie nur den mitgelieferten KT Sensor oder ein Originalersatzteil.

1. Führen Sie die Spitze des KT Sensors mittig in das vorbereitete Fleischstück ein.
2. Schalten Sie das Gerät ein.
3. Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse an der Vorderseite des Geräts.



Im Display wird das Symbol für den KT Sensor angezeigt.

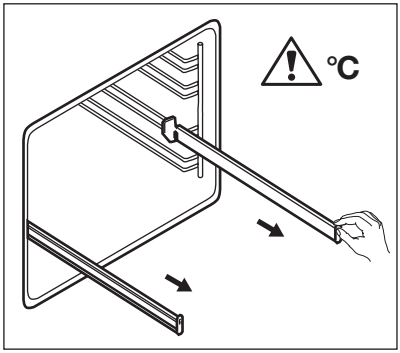
4. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden ∧ oder ∨, um die Kerntemperatur einzustellen.
5. Stellen Sie die Backofenfunktion ein und, falls notwendig, die Backofentemperatur.

   Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende. Der ermittelte Wert variiert je nach Speisemenge, eingestellter Backofentemperatur (mindestens 120 °C) und ausgewählter Funktion. Das voraussichtliche Ende wird nach ca. 30 Minuten berechnet.
6. Stellen Sie sicher, dass der KT Sensor während des gesamten Garvorgangs im Fleisch und in der Buchse verbleibt.
7. Gegebenenfalls können Sie während des Garvorgangs eine neue Kerntemperatur einstellen. Hierzu berühren Sie .
8. Sobald das Fleisch die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

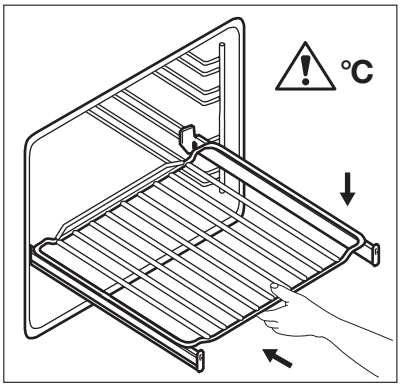
   Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.
9. Ziehen Sie den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse. Nehmen Sie das Fleischstück aus dem Gerät.

WARNUNG!
Der KT Sensor ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Spitze des KT Sensors herausnehmen und den Stecker ziehen.

9.2 Auszüge



1. Ziehen Sie den rechten und den linken Auszug heraus.



2. Setzen Sie den Kombirost auf die Auszüge, und schieben Sie diese vorsichtig in das Gerät.

   Achten Sie darauf, die Auszüge ganz in das Gerät zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.

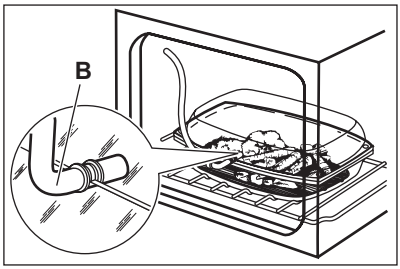
Bewahren Sie die Montageanleitung der Auszüge für die zukünftige Verwendung auf.

Die Auszüge erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen der Roste.

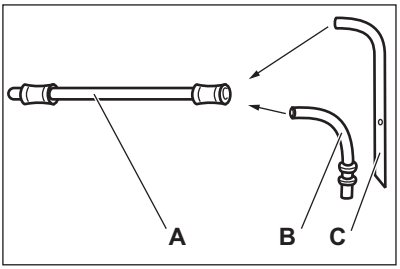
VORSICHT!
Reinigen Sie die Auszüge nicht im Geschirrspüler. Ölen oder fetten Sie die Auszüge nicht.

9.3 Dampfgarzubehör

Das Dampfgarzubehör ist nicht im Lieferumfang des Gerätes enthalten. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Händler vor Ort.

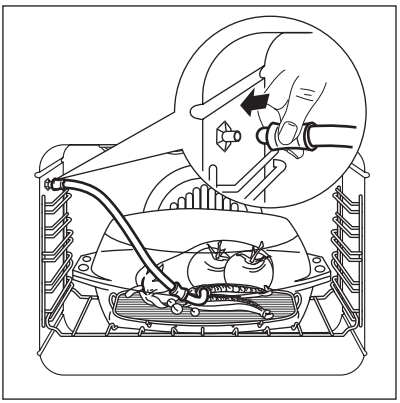


Diätbräter für das Dampfgaren Der Diätbräter besteht aus zwei Teilen: einer Aussparung für die Düse (B) und einem Stahlrost, der auf den Boden des Bräters gelegt wird.



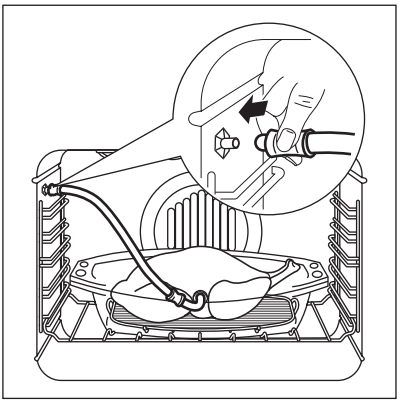
Düsen und Gummischlauch. „A“ ist der Gummischlauch, „B“ ist die Düse für das Dampfgaren und „C“ ist die Düse, die beim Garen mit direktem Dampf zum Einsatz kommt.

Dampfgaren im Diätbräter



Legen Sie das Gargut auf den Stahlrost des Diätbräters. Geben Sie etwas Wasser hinzu. Stecken Sie die Düse (B) in den Gummischlauch. Stecken Sie die Düse (B) in die dafür vorgesehene Aussparung im Diätbräter. Führen Sie das mit dem Gummischlauch (A) verbundene Verbindungsstück in den Dampfeinlass ein.
Setzen Sie den Bräter in die erste oder zweite Einschubebene von unten ein. Achten Sie darauf, dass der Gummischlauch nicht geknickt wird und nicht mit den oberen Heizelementen des Ofens in Berührung kommt. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart „Dampfgaren“ ein.

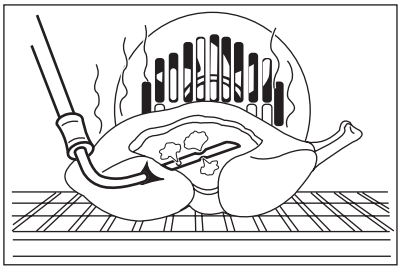
Garen mit direktem Dampf



Legen Sie das Gargut auf den Stahlrost des Diätbräters. Geben Sie etwas Wasser hinzu. Stecken Sie die Düse (C) in den Gummischlauch. Führen Sie das mit dem Gummischlauch (A) verbundene Verbindungsstück in den Dampfeinlass ein.

Der obere Teil des Bräters wird bei dieser Funktion nicht verwendet.

Für das Garen von Hähnchen, Ente, Pute, Zicklein oder großen Fischstücken stecken Sie die Düse (C) direkt in den Hohlraum des Gargutes. Achten Sie darauf, dass die Düsenöffnungen nicht blockiert werden.



Setzen Sie den Bräter in die erste oder zweite Einschubebene von unten ein. Achten Sie darauf, dass der Gummischlauch nicht geknickt wird und nicht mit den oberen Heizelementen des Ofens in Berührung kommt. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart „Dampfgaren“ ein. Weitere Informationen finden Sie in den Kochtabellen mit empfohlenen Einstellungen für das Dampfgaren.

Der Gummischlauch wurde speziell für das Garen von Lebensmitteln entwickelt und enthält keine Schadstoffe.

Seien Sie beim Umgang mit den Düsen vorsichtig, wenn der Backofen in Betrieb ist. Bei der Handhabung der Düsen im heißen Ofen sollten Sie Topfhandschuhe verwenden. Nehmen Sie die Düsen aus dem Ofen, wenn Sie nicht die Dampfgarfunktion verwenden.

10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Menü Bevorzugtes Programm

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen wie Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion speichern. Diese können Sie über das Menü Bevorzugtes Programm abrufen. Sie können 20 Programme speichern.

Speichern eines Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion oder die Funktion Koch-Assistent .
3. Berühren Sie wiederholt, bis das Display **SPEICHERN** anzeigt. Mit **OK** bestätigen.
4. Im Display wird der erste freie Speicherplatz angezeigt.

   Mit **OK** bestätigen.
5. Geben Sie den Namen für das Programm ein. Der erste Buchstabe blinkt.

   Berühren Sie ∨ oder ∧ , um den Buchstaben zu ändern. Weiter mit **OK**.
6. Berühren Sie ∨ oder ∧ , um den Cursor nach rechts oder links zu bewegen. Weiter mit **OK**.

   Der nächste Buchstabe blinkt. Wiederholen Sie die Schritte 5 und 6 nach Bedarf.
7. Zum Speichern halten Sie **OK** gedrückt.

Nützliche Informationen:

- Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn im Display der erste freie Speicherplatz angezeigt wird, drücken Sie ∨ oder ∧ , und drücken Sie dann **OK**, um ein bestehendes Programm zu überschreiben.
- Den Namen des Programms können Sie im Menü Programm umbenennen ändern.

Einschalten des Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Bevorzugtes Programm . Mit **OK** bestätigen.
3. Wählen Sie den Namen Ihres bevorzugten Programms aus. Mit **OK** bestätigen.

Drücken Sie ☆ , um direkt zu Bevorzugtes Programm zu gelangen.

10.2 Tastensperre

Die Tastensperre verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion. Die Tastensperre lässt sich nur bei eingeschaltetem Gerät einschalten.

Einschalten der Tastensperre :

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie eine Ofenfunktion oder Einstellung.
3. Drücken Sie wiederholt, bis im Display Tastensperre angezeigt wird.
4. Mit **OK** bestätigen.

Wenn das Gerät mit der pyrolytischen Reinigungsfunktion ausgestattet ist und diese Funktion in Betrieb ist, ist die Tür verriegelt und im Display erscheint ein Schlüsselsymbol.

Ausschalten der Tastensperre :

1. Drücken Sie . Im Display erscheint eine Meldung.
2. Mit und **OK** bestätigen.

10.3 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein versehentliches Bedienen des Geräts.

Ein- und Ausschalten der Kindersicherung:

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie gleichzeitig und ☆ , bis im Display eine Meldung angezeigt wird.

Wenn das Gerät über die Funktion pyrolytische Reinigung verfügt und die Funktion eingeschaltet ist, ist die Tür verriegelt.
Im Display wird eine Meldung angezeigt, wenn Sie ein Sensorfeld berühren.

Berühren Sie gleichzeitig und ☆ , bis im Display eine Meldung angezeigt wird.

10.4 SET + GO

Mit der Funktion SET + GO können Sie eine Ofenfunktion (oder ein Programm) einstellen und diese später durch Berühren eines einzigen Sensorfelds einschalten.

Einschalten der Funktion:

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Drücken Sie wiederholt, bis im Display Dauer angezeigt wird.
4. Stellen Sie die Zeit ein.
5. Drücken Sie wiederholt, bis im Display SET + GO angezeigt wird.
6. Mit **OK** bestätigen.

Zum Starten von SET + GO berühren Sie ein beliebiges Sensorfeld (außer ⏻). Die eingestellte Ofenfunktion wird gestartet. Nach Ablauf der Ofenfunktion ertönt ein akustisches Signal.

Nützliche Informationen:

- Während die Ofenfunktion in Betrieb ist, ist die Tastensperre eingeschaltet.
- Sie können die Funktion SET + GO im Menü Einstellungen ein- und ausschalten.

10.5 Automatische Abschaltung

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn:

- Eine Backofenfunktion eingestellt ist.
- Sie die Backofentemperatur nicht ändern.

Backofentemperatur	Abschaltzeit
30 °C - 115 °C	12,5 Stunden
120 °C - 195 °C	8,5 Stunden
200 °C - 245 °C	5,5 Stunden
250 °C - maximale Temperatur	3,0 Stunden

Die Abschaltautomatik ist bei allen Funktionen anwendbar, außer Backofenbeleuchtung , Dauer und Ende .

10.6 Kühlventilator

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das

Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

10.7 Sicherheits-Thermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bauteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei einen Temperaturabfall.

11. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

- Das Gerät hat fünf Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie vor dem Garen den Backofen immer 10 Minuten vor.
- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie das Kochgeschirr nicht mit Alu-Folie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

11.1 Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

11.2 Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt eine Brat- und Fettpfanne ein, damit keine dauerhaften Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in die Brat- und Fettpfanne. Um Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, Wasser zugeben, wenn die Brat- und Fettpfanne ausgetrocknet ist.

11.3 Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.
Achten Sie beim Garen anfangs immer auf das Gargut. Finden Sie selbst die besten Einstellungen (Garstufe, Garzeit, usw.) für Kochgeschirr, Rezepte und Mengen bei der Verwendung dieses Geräts heraus.

11.4 Back- und Brattabelle

KUCHEN

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Rührteig	2	170	3 (2 und 4)	160	45 - 60	In einer Kuchenform
Mürbeteig	2	170	3 (2 und 4)	160	20 - 30	In einer Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	1	170	2	165	80 - 100	In einer Kuchenform (26 cm)
Apfelkuchen	2	170	2 (links und rechts)	160	80 - 100	2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost[1)]
Strudel/Stollen	3	175	2	150	60 - 80	Auf dem Backblech
Marmeladenkuchen	2	170	2 (links und rechts)	165	30 - 40	In einer Kuchenform (26 cm)
Biskuit	2	170	2	150	40 - 50	In einer Kuchenform (26 cm)
Stollen/üppiger Früchtekuchen	2	160	2	150	90 - 120	In einer Kuchenform (20 cm)[1)]
Rosinenkuchen	1	175	2	160	50 - 60	In einer Brotform[1)]
Kleine Kuchen – eine Ebene	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Auf dem Backblech[1)]
Kleine Kuchen – zwei Ebenen	-	-	2 und 4	140 - 150	25 - 35	Auf dem Backblech[1)]
Kleine Kuchen – drei Ebenen	-	-	1, 3 und 5	140 - 150	30 - 45	Auf dem Backblech[1)]

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Plätzchen/ Feingebäck – eine Ebene	3	140	3	140 - 150	25 - 45	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck – zwei Ebenen	-	-	2 und 4	140 - 150	35 - 40	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck – drei Ebenen	-	-	1, 3 und 5	140 - 150	35 - 45	Auf dem Backblech
Baisers – eine Ebene	3	120	3	120	80 - 100	Auf dem Backblech
Baisers – zwei Ebenen	-	-	2 und 4	120	80 - 100	Auf dem Backblech[1)]
Rosinenbrötchen	3	190	3	190	12 - 20	Auf dem Backblech[1)]
Eclairs – eine Ebene	3	190	3	170	25 - 35	Auf dem Backblech
Eclairs – zwei Ebenen	-	-	2 und 4	170	35 - 45	Auf dem Backblech
Törtchen	2	180	2	170	45 - 70	In einer Kuchenform (20 cm)
Üppiger Früchtekuchen	1	160	2	150	110 - 120	In einer Kuchenform (24 cm)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	1	170	2	160	30 - 50	In einer Kuchenform (20 cm)[1)]

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

BROT UND PIZZA

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Weißbrot	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück[1)]
Roggenbrot	1	190	1	180	30 - 45	In einer Brotform
Brötchen	2	190	2 (2 und 4)	180	25 - 40	6 - 8 Brötchen auf einem Backblech[1)]
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	Backblech oder Auflaufpfanne[1)]
Scones (Teegebäck)	3	200	3	190	10 - 20	Auf dem Backblech[1)]

[1)] Backofen 10 Minuten vorheizen.

AUFLÄUFE

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Nudelauflauf	2	200	2	180	40 - 50	In einer Auflaufform
Gemüseauflauf	2	200	2	175	45 - 60	In einer Auflaufform
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	In einer Auflaufform[1)]
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In einer Auflaufform[1)]
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In einer Auflaufform[1)]

[1)] Backofen 10 Minuten vorheizen.

FLEISCH

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Rindfleisch	2	200	2	190	50 - 70	Kombirost
Schweinefleisch	2	180	2	180	90 - 120	Kombirost
Kalbfleisch	2	190	2	175	90 - 120	Kombirost
Roastbeef, englisch, rosa	2	210	2	200	50 - 60	Kombirost
Roastbeef, englisch, Medium	2	210	2	200	60 - 70	Kombirost
Roastbeef, englisch, Durch	2	210	2	200	70 - 75	Kombirost
Schweineschulter	2	180	2	170	120 - 150	mit Schwarte
Schweinshaxe	2	180	2	160	100 - 120	2 Stk.
Lammfleisch	2	190	2	175	110 - 130	Keule
Hähnchen	2	220	2	200	70 - 85	ganz
Pute	2	180	2	160	210 - 240	ganz
Ente	2	175	2	220	120 - 150	ganz
Gans	2	175	1	160	150 - 200	ganz
Kaninchen	2	190	2	175	60 - 80	zerlegt
Hase	2	190	2	175	150 - 200	zerlegt
Fasan	2	190	2	175	90 - 120	ganz

FISCH

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer [Min.]	Anmerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Forelle/Seebrasse	2	190	2	175	40 - 55	3-4 Fische
Thunfisch/ Lachs	2	190	2	175	35 - 60	4-6 Filets

11.5 Grillstufe 1

Den leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

GERICHT	Menge		Grillstufe 1		Garzeit [Min.]	
	Stücke	[g]	Einschubebene	Temperatur [°C]	1. Seite	2. Seite
Filetsteaks	4	800	4	max.	12-15	12-14
Beefsteaks	4	600	4	max.	10-12	6-8
Bratwürste	8	-	4	max.	12-15	10-12
Schweinskotelett	4	600	4	max.	12-16	12-14
Hähnchen (in zwei Hälften)	2	1000	4	max.	30-35	25-30
Spieße	4	-	4	max.	10-15	10-12
Hähnchenbrustfilet	4	400	4	max.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	max.	20-30	-
Fischfilet	4	400	4	max.	12-14	10-12
Belegte Toastbrote	4-6	-	4	max.	5-7	-
Toast	4-6	-	4	max.	2-4	2-3

11.6 Heißluftgrillen

Rindfleisch

GERICHT	Menge	Einschubebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Roastbeef oder Filet, Englisch	je cm Dicke	1	190-200 **1)**	5-6

GERICHT	Menge	Einschub-ebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Roastbeef oder Filet, medium	je cm Dicke	1	180-190 1)	6-8
Roastbeef oder Filet, durch	je cm Dicke	1	170-180 1)	8-10

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

GERICHT	Menge	Einschub-ebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1-1,5 kg	1	160-180	90-120
Kotelett, Spare Ribs	1-1,5 kg	1	170-180	60-90
Hackbraten	750 g - 1 kg	1	160-170	50-60
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	1	150-170	90-120

Kalb

GERICHT	Menge	Einschub-ebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Kalbsbraten	1 kg	1	160-180	90-120
Kalbshaxe	1,5 - 2 kg	1	160-180	120-150

Lamm

GERICHT	Menge	Einschub-ebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg	1	150-170	100-120
Lammrücken	1-1,5 kg	1	160-180	40-60

Geflügel

GERICHT	Menge	Einschub-ebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Geflügelteile	je 200 - 250 g	1	200-220	30-50
Hähnchenhälften	je 400 - 500 g	1	190-210	35-50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	1	190-210	50-70
Ente	1,5-2 kg	1	180-200	80-100
Gans	3,5-5 kg	1	160-180	120-180

GERICHT	Menge	Einschub-ebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Pute	2,5-3,5 kg	1	160-180	120-150
Pute	4-6 kg	1	140-160	150-240

Fisch, gedünstet

GERICHT	Menge	Einschub-ebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Fisch, ganz	1-1,5 kg	1	210-220	40-60

11.7 Auftauen

GERICHT	[g]	Auftauzeit [Min.]	Zusätzliche Auftauzeit [Min.]	Raum für Notizen
Hähnchen	1000	100-140	20-30	Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse auf einem größeren Teller. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1000	100-140	20-30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	500	90-120	20-30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	150	25-35	10-15	-
Erdbeeren	300	30-40	10-20	-
Butter	250	30-40	10-15	-
Sahne	2 x 200	80-100	10-15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Kuchen	1400	60	60	-

11.8 Einkochen

Beerenobst

EINKOCHEN	Temperatur [°C]	Einkochen bis Perlbeginn [Min.]	Weiteres Einkochen bei 100 °C [Min.]
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160 – 170	35 – 45	–

Steinobst

EINKOCHEN	Temperatur [°C]	Einkochen bis Perlbeginn [Min.]	Weiteres Einkochen bei 100 °C [Min.]
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Gemüse

EINKOCHEN	Temperatur [°C]	Einkochen bis Perlbeginn [Min.]	Weiteres Einkochen bei 100 °C [Min.]
Karotten [1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Gurken	160 – 170	50 – 60	–
Mixed Pickles	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160 – 170	50 – 60	15 – 20

[1)] Lassen Sie die eingekochten Nahrungsmittel im Ofen, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.

11.9 Dörren

Backbleche mit Backpapier abdecken.

GEMÜSE

GERICHT	Einschubebene		Temperatur [°C]	Dauer [Std]
	1 Ebene	2 Ebenen		
Bohnen	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Pilze	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Kräuter	3	1/4	40 - 50	2 - 3

OBST

GERICHT	Einschubebene		Temperatur [°C]	Dauer [Std]
	1 Ebene	2 Ebenen		
Pflaumen	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Aprikosen	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apfelscheiben	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Birnen	3	1/4	60 - 70	6 - 9

11.10 Heißluft mit Dampf

KUCHEN UND GEBÄCK

GERICHT	Einschub-ebene	Tempera-tur [°C]	Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
Apfelkuchen	2	160	60 - 80	Kuchenform (20 cm)[1)]
Obsttörtchen	2	175	30 - 40	Kuchenform (26 cm)
Früchtebrot	2	160	80 - 90	Kuchenform (26 cm)
Biskuit	2	160	35 - 45	Kuchenform (26 cm)
Panettone	2	150 - 160	70 - 100	Kuchenform (20 cm)[1)]
Rosinenkuchen	2	160	40 - 50	Brotform[1)]
Kleingebäck	3 (2 und 4)	150 - 160	25 - 30	Backblech
Plätzchen	3 (2 und 4)	150	20 - 35	Backblech
Hefegebäck	2	180 - 200	12 - 20	Backblech[1)]
Brioches	3 (2 und 4)	180	15 - 20	Backblech[1)]

[1)] Backofen 10 Min. vorheizen.

AUFLÄUFE

GERICHT	Einschub-ebene	Tempe-ratur [°C]	Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
Gemüse, gefüllt	1	170 - 180	30 - 40	Auflaufform
Lasagne	2	170 - 180	40 - 50	Auflaufform
Kartoffelgratin	1 (2 und 4)	160 - 170	50 - 60	Auflaufform

FLEISCH

GERICHT	[g]	Ein-schub-ebene	Tempe-ratur [°C]	Garzeit [Min.]	Raum für No-tizen
Schweinebra-ten	1000	2	180	90 - 110	Kombirost
Kalb	1000	2	180	90 - 110	Kombirost
Roastbeef/Fi-let	1000				
Englisch		2	210	45 - 50	Kombirost
Medium		2	200	55 - 65	Kombirost
Durch		2	190	65 - 75	Kombirost
Lamm	1000	2	175	110 - 130	Keule
Hähnchen	1000	2	200	55 - 65	ganz

GERICHT	[g]	Einschubebene	Temperatur [°C]	Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
Pute	4000	2	170	180 - 240	ganz
Ente	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	ganz
Gans	3000	1	160 - 170	150 - 200	ganz
Hasenbraten		2	170 - 180	60 - 90	zerlegt

FISCH

GERICHT	[g]	Einschubebene	Temperatur [°C]	Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
Forelle	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 Fische
Thunfisch	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 Filets
Hecht	–	2	200	20 - 30	–

PIZZASTUFE

Den leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

LEBENSMITTEL	Einschubebene	Temperatur [°C]	Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
Pizza (dünner Boden)	1	200 - 220	15 - 25	Backblech
Pizza (mit viel Belag)	1	200 - 220	20 - 30	Backblech
Pizza Snack	1	200 - 220	15 - 20	Backblech
Apfelkuchen	1	150 - 170	50 - 70	Kuchenform (20 cm)
Tarte	1	170 - 190	35 - 50	Kuchenform (26 cm)
Zwiebelkuchen	2	200 – 220	20 – 30	Backblech

REGENERIEREN

Den leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

GERICHT	Einschubebene	Temperatur [°C]	Garzeit [Min.]
Auflauf/Gratin	2	130	15 - 25
Nudeln und Soße	2	130	10 - 15
Beilagen (z.B. Reis, Kartoffeln, Nudeln)	2	130	10 - 15

GERICHT	Einschubebene	Temperatur [°C]	Garzeit [Min.]
Tellergerichte	2	130	10 - 15
Fleisch	2	130	10 - 15
Gemüse	2	130	10 - 15

BROT BACKEN

Den leeren Backofen 10 Minuten vorheizen.

LEBENS-MITTEL	[g]	Einschub-ebene	Tempera-tur [°C]	Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
Weißbrot	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück
Brötchen	500	2 (2 und 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 Brötchen auf Backblech
Roggenbrot	1000	2	180 - 200	50 - 70	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück
Focaccia	—	2	190 - 210	20 - 25	Backblech

11.11 Garen im Diätbräter mit Heißluft mit Dampf

GEMÜSE

GERICHT	Einschubebe-ne	Temperatur [° C]	Garzeit [Min.]
Brokkoli in Rös-chen	2	130	20 - 25
Aubergine	2	130	15 - 20
Blumenkohl in Röschen	2	130	25 - 30
Tomaten	2	130	15
Spargel, weiß	2	130	25 - 35
Spargel, grün	2	130	35 - 45
Zucchini (Schei-ben)	2	130	20 - 25
Karotten	2	130	35 - 40
Fenchel	2	130	30 - 35
Kohlrabi	2	130	25 - 30
Paprika (Streifen)	2	130	20 - 25
Sellerie (Streifen)	2	130	30 - 35

FLEISCH

GERICHT	Einschubebene	Temperatur [° C]	Garzeit [Min.]
Gekochter Schinken	2	130	55 - 65
Hähnchenbrust, pochiert	2	130	25 - 35
Kasseler	2	130	80 - 100

FISCH

GERICHT	Einschubebene	Temperatur [° C]	Garzeit [Min.]
Forelle	2	130	25 - 30
Lachsfilet	2	130	25 - 30

BEILAGEN

GERICHT	Einschubebene	Temperatur [° C]	Garzeit [Min.]
Reis	2	130	35 - 40
Pellkartoffeln, mittelgroß	2	130	50 - 60
Salzkartoffeln, geviertelt	2	130	35 - 45
Polenta	2	130	40 - 45

11.12 KT Sensor-Tabelle

GERICHT	Kerntemperatur [°C]
Kalbsbraten	75 - 80
Kalbshaxe	85 - 90
Roastbeef, englisch, rosa	45 - 50
Roastbeef, englisch, medium	60 - 65
Roastbeef, englisch, durch	70 - 75
Schweineschulter	80 - 82
Schweinshaxe	75 - 80
Lamm	70 - 75
Hähnchen	98
Hase	70 - 75
Forelle/Seebrasse	65 - 70
Thunfisch/Lachs	65 - 70

12. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

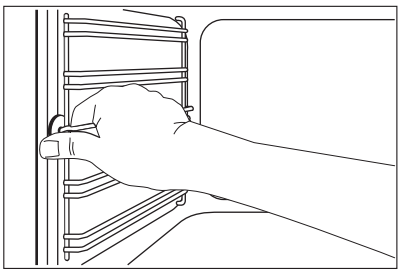
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Antihaftbeschichtung kann dadurch zerstört werden.

Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:
Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

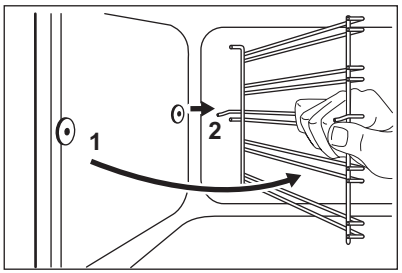
12.1 Einhängegitter

Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

Abnehmen der Einhängegitter



1. Ziehen Sie das vordere Ende des Einhängegitters von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das hintere Ende des Einhängegitters von der Seitenwand weg, und nehmen Sie das Einhängegitter heraus.

Einsetzen der Einhängegitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Die abgerundeten Enden der Einhängegitter müssen nach vorn zeigen.

12.2 Pyrolyse

VORSICHT!
Falls das Gerät ein Kochfeld besitzt, nehmen Sie es während der Pyrolyse -Funktion nicht in Betrieb. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.
Nur Modelle mit Dampf: Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, vergewissern Sie sich, dass der Wassertank vollständig leer ist. Siehe „Entleeren des Wassertanks“.

Bitte die Innenaustattung aus dem Ofen entfernen.

Die Reinigung kann in folgenden Fällen nicht gestartet werden:

- Wenn Sie die Einhängegitter oder die Auszüge (sofern vorhanden) nicht entfernen.
- Wenn Sie die Backofentür nicht richtig schließen.
- Wenn Sie den KT Sensor (sofern vorhanden) nicht aus der Buchse ziehen.

Beim Beginn der Pyrolyse ist die Tür des Geräts verriegelt. Nach Beendigung der Funktion ist die Tür während der Abkühlphase verriegelt. Während der Abkühlphase sind einige der Gerätefunktionen nicht verfügbar.

WARNUNG!
Am Ende der Pyrolyse ist das Gerät sehr heiß. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Pyrolyse :

1. Entfernen Sie grobe Rückstände von Hand.
2. Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie die Funktion Pyrolyse im Hauptmenü. Mit **OK** bestätigen.
3. **Berühren Sie zur Auswahl der Dauer ∧ oder ∨ :**
   - Kurz - 1 Std. bei leichter Verschmutzung
   - Normal - 1 Std. 30 Min. bei normaler Verschmutzung
   - Stark - 2 Std. 30 Min. bei sehr starker Verschmutzung
4. Mit **OK** bestätigen.

12.3 Backofenlampe

WARNUNG!
Gehen Sie beim Austauschen der Backofenlampe sorgsam vor. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

Legen Sie ein Tuch auf den Backofenboden, um die Lampe und das Glas zu schützen. Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücke) zu vermeiden.

1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine geeignete 300 °C hitzebeständige Backofenlampe.

   Verwenden Sie eine Ofenlampe mit der gleichen Leistung.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

12.4 Reinigen des Wassertanks

WARNUNG!
Füllen Sie während des Reinigungszyklus kein Wasser in den Wassertank.

Während des Reinigungsvorgangs kann etwas Wasser aus dem Dampfeinlass in den Garraum tropfen. Setzen Sie die Fettpfanne in die Einschubebene unter dem Dampfeinlass ein, damit kein Wasser auf den Boden des Garraums tropft.

Nach einiger Zeit können sich im Inneren des Backofens Kalkablagerungen bilden. Reinigen Sie die Dampf erzeugenden Baugruppen des Ofens regelmäßig, um dies zu verhindern. Leeren Sie den Wassertank nach jedem Dampfgaren.

1. Füllen Sie den Wassertank mit 900 ml Wasser und 50 ml Zitronensäure (fünf Teelöffel). Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie ca. 60 Minuten.
2. Schalten Sie den Backofen ein und stellen Sie die Funktion Heißluft + Dampf ein. Stellen Sie die Temperatur auf 230 °C. Schalten Sie den Backofen nach 25 Minuten aus und lassen Sie ihn 15 Minuten abkühlen.
3. Schalten Sie den Backofen ein und stellen Sie die Funktion Heißluft + Dampf ein. Stellen Sie die Temperatur zwischen 130 °C und 230 °C ein. Schalten Sie den Backofen nach 10 Minuten aus. Lassen Sie den Backofen abkühlen und entleeren Sie den Tankinhalt (siehe „Entleeren des Wassertanks“).
4. Spülen Sie den Wassertank aus und wischen Sie eventuelle Kalkrückstände im Backofen mit einem Tuch ab.
5. Reinigen Sie den Ablaufschlauch manuell mit einer warmen Seifenlösung. Um Schäden zu vermeiden, keine Säuren, Sprays oder ähnliche Reinigungsmittel verwenden.

Wasserarten

- **Weiches Wasser mit geringem Kalkgehalt** - vom Hersteller empfohlen, da die Reinigung weniger oft durchgeführt werden muss.
- **Leitungswasser** - kann verwendet werden, wenn Ihr Wasser aufbereitet bzw. enthärtet wird.
- **Hartes Wasser mit hohem Kalkgehalt** - wirkt sich nicht negativ auf die Backofenleistung aus; der Backofen muss jedoch öfter gereinigt werden.

KALKMENGENTABELLE DER WHO (Weltgesundheitsorganisation)

Kalkablagerungen	Wasserhärte (Französische Wasserhärtegrade)	Wasserhärte (Deutsche Wasserhärtegrade)	Wasserklassifizierung	Entkalkung durchführen alle
0 - 60 mg / l	0 - 6	0 - 3	Weich	75 Zyklen – 2,5 Monate
60 - 120 mg / l	6 - 12	3 - 7	Mittlere Härte	50 Zyklen – 2 Monate
120 - 180 mg / l	12 - 18	8 - 10	Hart oder kalkhaltig	40 Zyklen – 1,5 Monate
über 180 mg / l	über 18	über 10	Sehr hart	30 Zyklen – 1 Monat

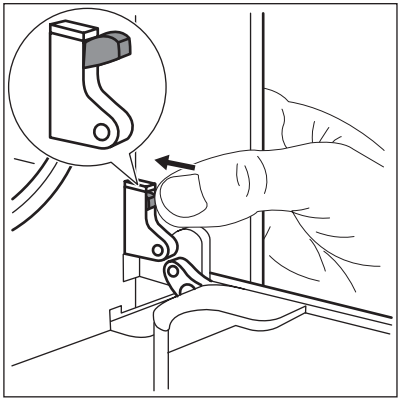
12.5 Reinigen der Backofentür

Die Backofentür ist mit vier Glasscheiben ausgestattet. Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung herausgenommen werden.

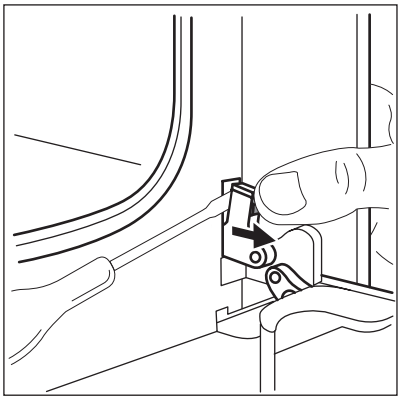
VORSICHT!
Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.

Versuchen Sie nicht, die Glasscheiben herauszunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist: Die Tür kann zuklappen.

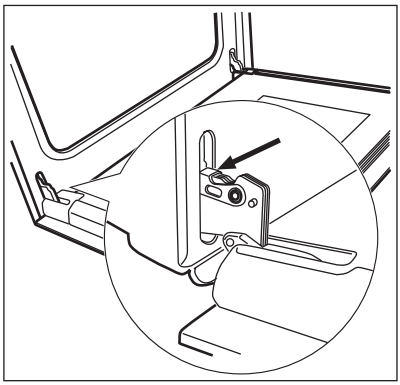
Aushängen der Backofentür und Herausnehmen der Glasscheiben



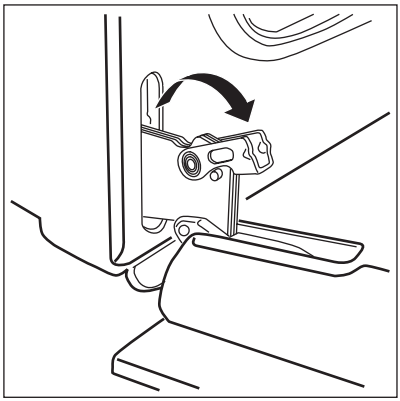
1. Öffnen Sie vollständig die Backofentür und finden Sie das Scharnier auf der rechten Seite der Tür.
2. Drücken Sie die Befestigung, bis sie zurückgezogen werden kann.



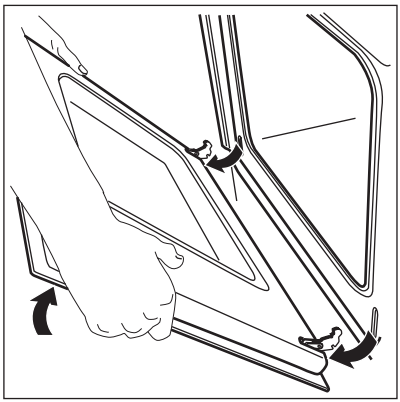
3. Halten Sie die gedrückte Befestigung mit einer Hand und verwenden Sie mit der anderen Hand einen Schraubendreher, um den Scharnierhebel auf der rechten Seite anzuheben und zu drehen.



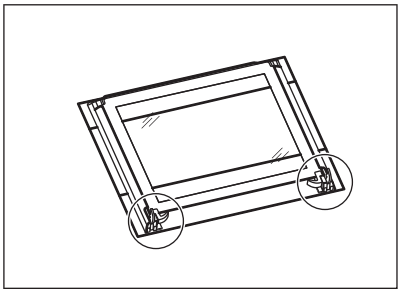
4. Finden Sie das Scharnier auf der linken Seite der Tür.



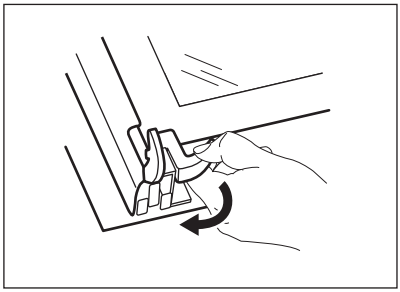
5. Heben und drehen Sie den Hebel an dem linken Scharnier.



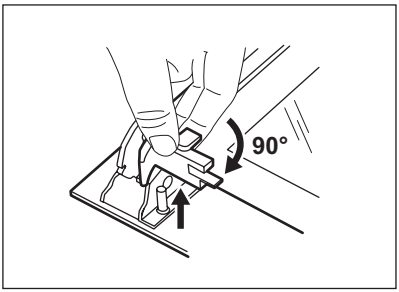
6. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (halb). Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



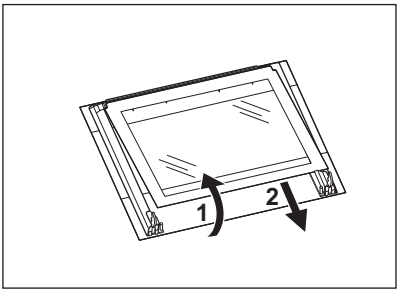
7. Legen Sie die Backofentür auf einer stabilen Fläche auf ein weiches Tuch.



8. Lösen Sie das Verriegelungssystem, um die Glasscheiben herauszunehmen.



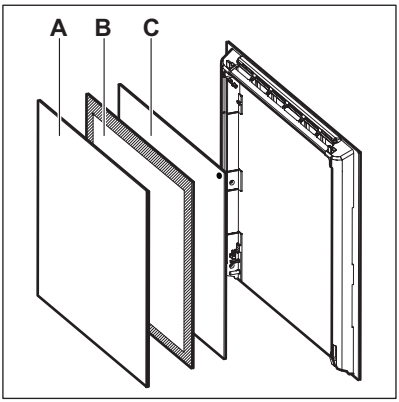
9. Drehen Sie die 2 Befestigungselemente um 90° und nehmen Sie sie aus der Halterung.



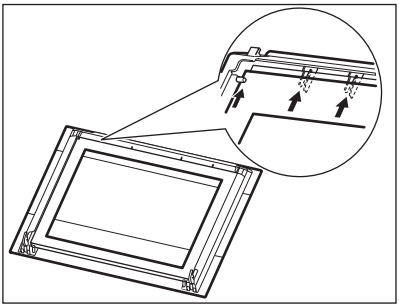
10. Heben Sie jede Glasscheibe zunächst vorsichtig an (Schritt 1), und nehmen Sie sie dann heraus (Schritt 2). Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe.

11. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

Einsetzen der Backofentür und der Glasscheiben



Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (A, B und C) auf die richtige Reihenfolge. Die mittlere Glasscheibe (B) ist mit einem Dekorrahmen versehen. Die bedruckte Zone muss zur Innenseite der Tür weisen. Berühren Sie die bedruckte Zone des Dekorrahmens (B) nach der Montage, um sich zu vergewissern, dass sie sich von außen nicht rau anfühlt.



Achten Sie darauf, dass Sie die oberste Glasscheibe ordnungsgemäß in die Aufnahmen einsetzen.

13. WAS TUN, WENN …

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät heizt nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Das Gerät heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Das Gerät heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Das Gerät heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe hierzu „Ausschalten der Kindersicherung“.
Das Gerät heizt nicht.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Wasser im Gerät.	Der Wassertank ist zu voll.	Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie das Wasser mit einem Schwamm oder einem Tuch.
Das Dampfgaren funktioniert nicht.	Im Wassertank ist kein Wasser.	Füllen Sie den Wassertank.
Das Dampfgaren funktioniert nicht.	Die Dampfeinlassöffnung wird durch Kalkablagerungen blockiert.	Überprüfen Sie die Dampfeintrittsöffnung. Entfernen Sie die Kalkablagerungen.
Das Entleeren des Wasserbehälters dauert länger als drei Minuten, oder es tritt Wasser aus der Dampfeinlassöffnung aus.	Im Gerät befinden sich Kalkablagerungen.	Prüfen Sie den Wassertank. Siehe „Reinigen des Wassertanks“.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Gerät.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen lassen.
Im Display erscheint F111.	Der KT Sensor ist nicht richtig in die Buchse eingesteckt.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Display zeigt „Demo“ an. Das Gerät heizt nicht. Der Ventilator funktioniert nicht.	Der Test-Modus ist eingeschaltet.	**1.** Schalten Sie das Gerät aus. **2.** Halten Sie ⏻ gedrückt, bis das Gerät ein- und wieder ausgeschaltet wird. **3.** Halten Sie ☆ und gleichzeitig gedrückt, bis ein Signalton ertönt und „d“ erlischt.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.) .....

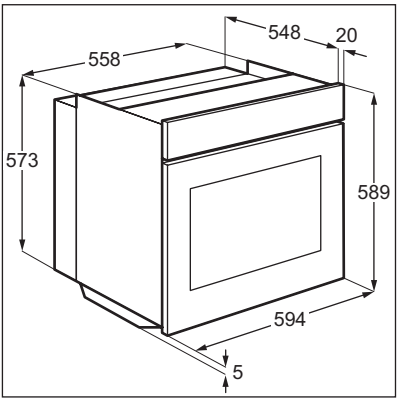
Produktnummer (PNC) .....

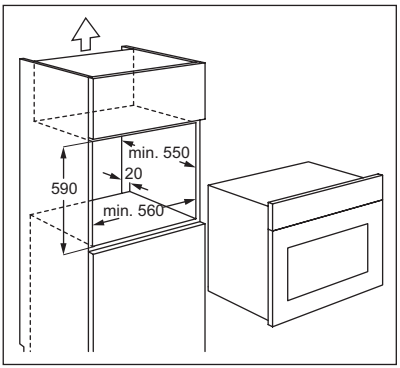
Seriennummer (S.N.) .....

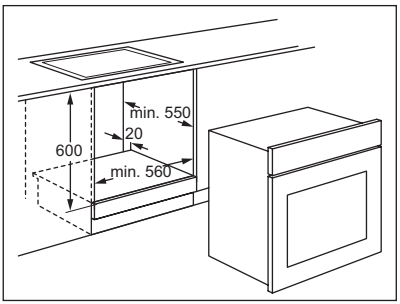
14. MONTAGE

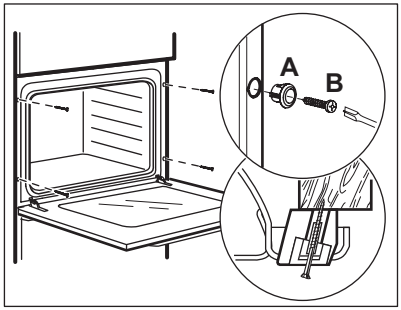
WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

14.1 Einbau









14.2 Elektroinstallation

WARNUNG!
Der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheitshinweise“ entstehen.

Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

14.3 Netzkabel

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung (auf dem Typenschild) und in der Tabelle:

Gesamtleistung	Kabelquerschnitt
maximal 1380 W	3 x 0,75 mm^2
maximal 2300 W	3 x 1 mm^2
maximal 3680 W	3 x 1,5 mm^2

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.electrolux.com/shop

397279301-D-032013

CE